António Eduardo Veyrier Valério Maduro

Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Volume II

2007

António Eduardo Veyrier Valério Maduro

Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense
(séculos XVIII-XX)

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2007

Dissertação de Doutoramento em Letras, área de História, especialidade de História Contemporânea, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação do Professor Doutor Fernando Taveira da Fonseca e da Professora Doutora Maria Margarida Sobral Neto

Glossário

Aba – (do lat. *alapa*) s. f. Parte superior da **seira** da azeitona (Oliveira, 1971, p.273).

Abada – (de aba+ada) s. f. Quantidade de frutos que a saia dobrada pode acarretar. Utiliza-se com frequência a expressão – "uma abada de azeitonas, de milho", etc.

Abafar – (do ár. *al. hufar*) s. m. O mesmo que **apodrecer**, **assoalhar**, **estarrejar** (B.N.L., cód.1490, fl.46). Lavoura preparatória dada às terras com o objectivo de as fertilizar. Assim se eliminam as **ervas nascediças** e se aumenta a capacidade hídrica do solo. Virada de **grade de rasoira**, depois da **sementeira a lanço**, para cobrir as sementes, evitando, assim, que os pássaros as consumam. Com esta passagem compacta-se a terra dando aconchego à cultura.

Abarrelar – v. tr. Acamar as varas de castanho em valas para se manterem verdes e não perderem a flexibilidade. Esta operação de reserva do varedo era executada pelos **canastreiros** e **tanoeiros** no mês de Março.

Abatocar – (de *batoque*) – v. tr. Pôr o **batoque** nos tonéis.

Abegoaria – (de abegão) – s. f. Instalação que recebe a apeiragem e em que se fazem reparações. Na freguesia da Maiorga a abegoaria é sinónimo de curral do gado.

Abelheira – (de abelha) s. f. Ninho de abelhas numa toca ou loca, em carvalhos, sobreiros, etc. A toponímia regista o chouso de Abelheira (Redondas, Turquel).

Aberta – s. f. Propriedade que não é delimitada por **valados**, murados, etc.
Canal de rega e esgoto de águas.

Abrolhar – v. intr. Lançar abrolhos ou rebentos. O mesmo que **arrebentar**.

Acabador – (de acabar) s. m. Pinheiro, mais pequeno que o **varredoiro**, utilizado para retirar a cinza dos cantos da **caldeira** dos fornos de cal.

Acarreja – s. f. Fazer o carreto do cereal para a eira.

Acarretador – (de acarretar+ dor) s. m. O mesmo que **carreiro**, **carreteiro**.

Açude – (do ár. *as-sudd*) s. m. Levantado de pedra ou madeira num rio ou ribeiro, com o objectivo de aumentar o nível da massa de água que, ao canalizar-se para o veio da **levada**, vai movimentar o **rodízio** ou a roda.

Adegueiro – s. m. Homem responsável pela adega.

Adiafa – (do ár. *ad-diafa*) s. f. Refeição festiva oferecida aos **ranchos** azeitoneiros pelo proprietário do olival no final dos trabalhos da apanha da azeitona. Era usual bailar-se no **terreiro** ao som de **pifres** e mais tarde de sanfonas, concertinas e gaitas de foles. A adiafa corresponde à **penhora** ou **penhorada** na Beira Baixa. Também se designa por adiafa, a refeição que o dono do lagar oferecia aos lagareiros quando a **lagaragem** estava concluída. Para além das tradicionais filhoses de azeite e **tibornadas**, comia-se o bacalhau assado na fornalha. A adiafa também contempla os ranchos de ceifeiros, da vindima, etc.

Adiantar – (de adiante) v. tr. Deixar uma vara de frutificação na videira após o terceiro ano da plantação.

Aduelas – (do cast. *duela*) s. f. pl. Tábuas encurvadas que constituem o bojo das vasilhas vinárias.

Adufa – (do ár. *ad-duffa*) s. f. Pranchão circular de madeira ou roda de pedra (menos usual) que se coloca por cima das **seiras** da azeitona ou sobre o **pé** do vinho para facilitar a **prensagem** nos **lagares de varas**. Também é designada por **tampo**.

Espécie de dique de contenção das águas. Através de um sarilho regula-se a abertura ou encerramento da comporta que conduz a água à levada (A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840).

Adufar – (de adufe) v. intr. Reter a água na adufa (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.81, fls.80-82, 16 de Julho de 1887).

Afofamento – (de afofar) s. m. Soltar a terra para facilitar o nascimento da planta. Na cultura da vinha quando se mete bacelo afofa-se a terra, operação que se designa por **unhar**.

Agraço – (de agro) s. m. Uvas verdes. Diz o provérbio que “a vinha posta em bom compasso ao primeiro ano dá Agraço”.

Água-de-cordas – Designação popular para a **água-pé**.

Aguaduras – s. f. pl. Águas destinadas à rega. As aguaduras dos moinhos eram vendidas aos regantes (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fls.79-80, 10 de Novembro de 1844; 1ºof., lv.7, fl.15, 14 de Março 1850).

"Água de pé" – Expressão que designa a rega por meio de regueira ou vala de rio (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.67, fl.67, 22 de Agosto de 1852; 1º of., lv.93, fls.16-17, 10 de Maio de 1891…).

Água-pé – (de água+pé) s. f. Bebida produzida a partir dos bagaços da prensagem, os quais eram repisados enquanto se acrescentavam uns canecos de água. Nas casas de lavoura esta beberagem de grande acidez era destinada aos servos. O mesmo que **água-de-cordas**.

Água nascediça – Água de nascente.

Água nativa – Água pluvial (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.4, fl.68v, 19 de Junho de 1838).

Aguardentação – (de aguardentar) s. f. Junção de aguardente aos vinhos fracos para os poder conservar (cerca de um cântaro por pipa). O Mosteiro não aguardentava os seus vinhos, pois a capacidade de destilação da comarca de Alcobaça (finais do século XVIII) não chegava a ultrapassar uma pipa (B.N.L., cód.1490, fl.52).

Aguardente bagaceira – Aguardente fabricada a partir dos **bagaços** da **prensagem**.

Aguardente das borras – Aguardente produzida a partir de **borras**, utilizada para avinhar o vasilhame.

Aguardente de prova – O mesmo que **aguardente vínica**.

Aguardente vínica – Aguardente fabricada a partir do vinho. O mesmo que **aguardente de prova**.

Água-ruça – s.f. Líquido residual da **escalda** da massa de azeitona contida nas **seiras**. Líquido escuro e agre que se liberta da azeitona quando o **entulhamento** é prolongado. Só se podia libertar a **água-ruça** do **ladrão do lagar** pela noite. O mesmo que **almofeira**, **azinagre**.

Água-ruceiro – Nome atribuído à **água-ruça** quando esta é solta do **ladrão do lagar** e corre livremente pelas regueiras. O imaginário popular afirma que em anos de **safra gorda** a **água-ruça** irrompe nos **olhos de água**.

Agueiro – s. m. Levada ou vala do moinho (A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.195-196, 23 de Dezembro de 1819).

Aguilhada – s. f. O mesmo que **vara de lavoura**.
Medida agrária de 15 palmos de comprimento (Larcher, 1907, p.197).

Aguilhão – (do lat. *aculeone*, de *aculau*) s. m. O mesmo que **arrilhada**. Espigão de pedra ou bronze que trabalha na **rela** dos moinhos de rodízio. O mesmo que **pontaria**.

Agulha – (do lat. *acucula*) s. f. Eixo de madeira ou ferro do **coice da vara** dos lagares, com um diâmetro aproximado de 14cm e um comprimento que ultrapassa 1m.
Esteios de madeira que suportam o aparelho de moagem (duas agulhas para cada mó).
Designação atribuída ao veio da prensa hidraúlica.

Ajorrar – v. tr. Arrastar. Materiais que se deslocam por meio de uma **jorra**. Utiliza-se esta expressão na **debulha** com o **trilho** na **eira**, quando se grada a terra, etc.

Ajudante – (de ajudar+ante) s.m. Jovem ou homem já feito que auxilia o **mestre lagareiro** nas diversas tarefas do lagar (carrear a azeitona para o **moinho**, **caldar a massa**...).

Ajuntador – (de ajuntar) s. m. Homem que acompanha o **enxertador** que, como o nome indica, ajuntava a terra cobrindo o **enxerto**.

Alambique – (do ár. *al-ambiq*) s. m. Aparelho utilizado na destilação.

Alar as redes – Puxar as redes.

Alargadoiro – adj. Ampliação da propriedade murada com a inclusão de mais um pedaço de terra. Depois de arrotear uma área contígua à **choisa**, o camponês levantava um novo murado, integrando, posteriormente, esta sua nova conquista na **tomadia** inicial. Os alargadoiros correspondem a uma política discreta e pertinaz de apropriação das áreas baldias por parte das comunidades camponesas. Com os sucessivos alargadoiros, a choisa passa a designar-se **choisa longa** ou **cerrada** (B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.10-11, 21 de Abril de 1843).

"Alargar o moinho" – Trata-se de soltar as velas, desenrolando-as dos braços e atando-as, pelas **escotas**, às **vergas** respectivas. Com o mesmo significado também se costumam utilizar as expressões "dar a roupa toda" ou "todo o pano".

Alborque – (de *al-borq*) s. m. Copo de vinho que se bebe quando se sela um contrato de compra e venda. A honra não permite desfazer o acordo…

Alcorca – (do ár.) s. f. Fosso para resguardo dos **valados**. O mesmo que **alcorque**, **alcorgue**.

Alcorgue – (do ár. *alkork*) s. m. Fosso para o **valado**. O mesmo que **alcorca**, **alcorque**. "Chamavão (alcorcova) no século XIII ao fosso dos vallados, com que na Estremadura, e Além-Tejo tapavão os olivaes, vinhas, campos, e outras quaesquer fazendas..." (Viterbo, 1798*a*, p.81).

Alcorque – (do ár. *alkork*) s. m. O mesmo que **alcorca**, **alcorgue**.

Alfaiates – (do ár. *al-khaiat*) s. m. pl. Designação atribuída na localidade de Abrantes aos forneiros da cal.

Alfeçe – s. m. O mesmo que **alfeço**.

Alfeço – s. m. Sachão utilizado nas "**arrompidas**" da charneca serrana. É com este pesado instrumento que se rompe a terra e se **espedrega**, se arrancam as cepas de moita e se corta o carrasco, se abrem as covas (nas **presas**) em que se mete o **tanchão**, se amanha o trigo nas encostas. O alfeço, também designado por **alfeçe**, é a alfaia que mais ajudou o serrano nas tomadias que praticou nas terras duras e pedregosas das faldas da Serra de Aire e Candeeiros.

Alfobre – (do ár. *al-hufar*) s. m. Talhão de terreno. O mesmo que **leira**. Rego aberto pelo **arado** ou **charrua** em que se deposita a semente.

Algar – (do ár. al*-gar*) s. m. Gruta de entrada vertical. Receptor de águas pluviais. Quando abatem originam, ocasionalmente, a formação de barreiros. No imaginário serrano é recorrente a ideia que o demónio habita estes lugares subterrâneos de onde comunica directamente do inferno com a terra. Assumindo a forma de serpente alada ou de concha arrasta para o abismo os que se aventuram nestas paragens. Na sua qualidade de senhor e saqueador traga os rebanhos, exige oferendas de cereais e chega mesmo a afirmar-se que toma posse de alguns meios de produção, surgindo a figura do diabo moleiro (Frazão, 1938, p.83; Cacela, 1977, p.24; Fernandes, 1996, p.50).

Algarocho – s. m. **Algar** de pequena dimensão.

Alguerbe – (de alguergue, do ár. *al-quirq*) s. m. Prato de pedra da **prensa** onde se colocam as **seiras** cheias de azeitona para a **espremedura**. O mesmo que **alguergue**, **alguerve**.

Alguergue – (do ár. *al-quirc*) s.m. O mesmo que **alguerbe**, **alguerve**.

Alguerve – (do ár. *al-quirc*) s. m. O mesmo que **alguerbe**, **alguergue**.

Alimpa – (de limpar, do lat. *limpidare*) s. f. Limpeza das oliveiras. O mesmo que **alimpo**, **arreia**, **limpeza**, **limpadouro** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840). Designa, igualmente, a limpeza da azeitona, dos cereais e leguminosas secas executado na eira ou a limpeza do grão realizada pelo moleiro, sendo então sinónimo de **alimpadura**, **alimpalho**, **gança**.

Alimpadura – s. f. O mesmo que **alimpa**, **alimpalho**, **gança**.

Alimpalho – s. m. Limpeza de cereais e legumes secos na eira depois de realizada a debulha. Esta operação efectuava-se com o auxílio de **forcados** e forquilhas e com a indispensável pá da eira. Com o crivo e a **joeira** recuperava-se o **resto** ou **rabeira**.

Tarefa realizada pelo moleiro para escolher o grão, erradicando sementes como a moira e o sizeirão que conspurcavam a farinha (A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.4, fl.14, 22 de Agosto de 1874). O grão era crivado e **bandejado**. Operação realizada com peneiras para limpar a farinha do rolão, farelo e sêmeas. Estes desperdícios também eram considerados nas pensões dos contratos de arrendamento e aforamento, com a finalidade de nutrir o gado e, eventualmente, servir de sementeira para pasto (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.59, fls.26-27, 8 de Janeiro de 1873). O mesmo que **alimpa**, **alimpadura**, **gança**.

Alimpo – (der. pop. de limpar [alimpar], do lat. *limpidare*, forma verbal substantivada) Operação cultural de desbaste das pernadas e ramas das oliveiras com o emprego do serrote. Este trabalho é executado com o intuito de obter lenha e rejuvenescer a árvore ao limpar o seco. O mesmo que **alimpa**, **arreia**, **limpadouro**, **limpeza**.

Aliviadouro – s. m. Peça de madeira ligada ao **urreiro** que serve para regular a altura da mó volante nos engenhos de água.

Almocreve – (do ár. *al-mukari*) s. m. Homem que se dedica ao transporte de mercadorias em bestas de carga. Era usual, nesta região, dedicarem-se ao negócio do azeite, que acomodavam em **odres** no dorso das mulas. A toponímia regista o Vale do Azeiteiro e o Cabeço do Azeiteiro (Carvalhal de Aljubarrota), onde passava o caminho velho, percorrido pelos almocreves. O mesmo que **recoveiro**.

Almofeira – (de albufeira, do ár. *al-buhajra*) s. f. O mesmo que **água-ruça**, **azinagre**.

Almudar – (de almude) v. tr. Mudar o mosto dos lagares, **patamares** ou **balseiros** para tonéis e cascos. Só se almuda quando termina a **fermentação tumultuosa**. Medir o vinho. O mesmo que **envasilhar**.

Almude – (do ár. *al-mudd*) s. m. Medida para o azeite ou vinho com a capacidade aproximada de 20 litros, o que corresponde a 12 **canadas**, 48 **quartilhos.** Segundo Larcher (1907, p.196) o almude em vigor nas terras de Alcobaça correspondia a 19,8 litros. Já o almude de **mosto** de Alcobaça é de 21 litros (Veiga, 1954, p.237).

Alobanhar – v. tr. Serviço imperfeito na **cava** deixando o terreno irregular.

Alqueirar – (de alqueire) v. tr. Arrecadar o grão em **arca**, **arcaz**, **tulha**, **balseiro**, até tomar o destino do moinho. Medir o cereal.

Alqueire – (do ár. *al-kail*) s. m. Medida de 10 litros utilizada para **pesar o azeite**. O alqueire de azeitona tem 20 litros. Medida para secos que ultrapassa os 13 litros (o alqueire de Alcobaça corresponde a 13,965 litros). O alqueire era medido com **rasoira** para tirar o **cogulo**, ou seja o excedente de cereais, legumes secos ou azeitona. Arrasava-se o alqueire com um pau redondo e direito ou mesmo num movimento lesto com o recurso ao antebraço. Esta medida de capacidade, a par da **canada** e do **cântaro**, surge, com frequência, nas pensões dos contratos de aforamento das terras de olival.

Alqueive – (do ár. *alquewe*) s. m. Preparação da terra através de uma cava ou lavra para uma sementeira futura. Alqueiva-se a terra no Inverno ou na Primavera. Graças a esta mobilização afofa-se o solo, facilita-se a retenção das águas pluviais e, ao mesmo tempo, eliminam-se as **ervas nascediças** ou **daninhas**. Este repouso era vital para a recuperação da fertilidade do solo. Chama-se a isto ficar a **terra em cabelo**. Em algumas escrituras o alqueive é associado a uma lavra de sementeira ao serviço de uma cultura secundária (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822).

Alquilador – (de alquilar) s. m. Designa um negociante de bestas. Aquele que compra, vende e aluga cavalgaduras. O que tem uma alquilaria.

Alvadeira – s. f. Peça que regula a altura da mó nos moinhos de vento.

Álveo – (do lat. *alveu*) s. m. Leito de rio.

Amadia – s. f. Cortiça das tiragens sequentes à extracção da virgem.

Amanho – (de amanhar) s. m. Mobilizações culturais como a **cava**, a **amota**, etc. O mesmo que **granjeio**.

Amarra – (de amarrar) s. f. Corrente de ferro que serve para prender o capelo às **amarradoiras**.

Amarradoiras – (de amarrar+doiras) s. f. pl. Argolas de pedra, situadas por baixo das **andorinhas**, que servem para imobilizar o **capelo** e evitar que este seja arrancado por um golpe de vento.

Americano – (de América, top.) s. m. Designação para as videiras americanas que servem de **porta-enxerto** às castas europeias e nacionais. A nova vinha exige custos acrescidos de plantação e granjeios, mas, em contrapartida, a sua produção excede em média um terço a da antiga vinha. O novo ordenamento (compasso e alinhamento) inviabiliza a prática das culturas intercalares ou de consociação. Também designa o vinho obtido com as castas americanas.

Amontoa – (de amontoar) O mesmo que **amota**, **arrenda**, **mota**, **rechega**.

Amostra – (de mostrar, do lat. *monstrare*) s. f. Florescência; Frutificação incipiente: "as oliveiras têm este ano boa amostra" (Ribeiro, 1930, p. 90).

Amota – (de mota) s. f. Terra que se chega ao pé das árvores, arbustos e plantas para as proteger da canícula, ou das geadas, consoante as diferentes culturas e épocas do ano. A amota é, frequentemente, realizada nos olivais de encosta, nas vinhas e plantas como o milho antes das orvalhadas de S. João. O mesmo que **amontoa**, **arrenda**, **mota**, **rechega**.

Amotar – "Fazer a amota ou rechega dos milharais" (Ribeiro, 1930, p.90)

Andorinhas – (do lat. *hirundo*) s. f. pl. Argolas de ferro (16 ou mais) que circundam interiormente o moinho, graças às quais se fixa o **capelo**, depois do moleiro o ter orientado ao vento.

Anecril – (prov. transm.) s. m. Alecrim. Esta expressão é utilizada na área geográfica e cultural da Serra de Aire e Candeeiros. No Terreiro, freguesia de S. Pedro (Tomar), este termo é usado numa benzedura: "É anecril bento e óleo de Santíssimo Sacramento" (Guimarães, 1977, p.112). Também em Monsanto (Beira-Baixa) se utiliza este vocábulo (Buescu, sd., p.246).

Anta – (do lat. *anta*) s. f. Marco divisório de propriedade. Penedo colocado ao alto. Animal herbívoro cuja pele era utilizada como correia do **mangual.**

Antrolhos – (de antolho, ante+olho) s. m. pl. Venda para tapar os olhos dos bois quando estes efectuam o movimento de tracção circular no **moinho**.

Apanhadeira – (de apanhar, do esp. *apañar*) s. f. Mulher que apanha a azeitona nas ramadas baixas e nos **terreiros**. O mesmo que **companheira**.

“Apanhar o moinho” – Trata-se da operação inversa a “**alargar o moinho**”. Utiliza-se também a expressão “ **arrear a roupa**”, “**apear o moinho**”.

“Apear o moinho” – O mesmo que **“arrear a roupa”,** “ **apanhar o moinho**”.

Apeiragem – (de apeirar) s. f. Trabalhos de apeirar. Correias para ligar os animais de trabalho a carros e alfaias. Alfaias e utensílios da **lavoura**.

Apeiro – (de apeirar) s. m. Correame para jungir os bois ao carro, ao arado, etc.

Apensa – s. f. Operação que consiste em reerguer as varas da videira. É normal fazer-se a apensa depois da **redra**, pois esta mobilização fragiliza ou faz tombar as estacas que servem de tutores da planta.

Aperto – (de apertar, do lat. tard. *appectorare*) s. m. O mesmo que **espremedura**, **espremer**, **prensada**, **prensagem**. As crianças e Jovens, nomeadamente os rapazes, costumavam jogar ao “aperta o azeite”, em que dois grupos se iam expulsando de um banco corrido ao empurra-se em simultâneo.

Apodrecer – (do lat. *putrescere*) v. intr. Tempo que dura o **alqueive** até à sementeira. O mesmo que **abafar**, **assoalhar**, **estarrejar**, **ficar a terra em cabelo**.

Apurar – (de puro) v. tr. O mesmo que assentar ou obrar a **tarefa**.

Arado – (do lat. *aratru*) s. m. A documentação cisterciense elucida-nos que “o arado tem dez palmos de comprido, o ferro, ou relho, peza 5 arrates“ (B.N.L., cód.1490, nota 6). A madeira escolhida era o urme. Na Serra dos Candeeiros mantinha-se em uso, ainda há pouco tempo, o tosco arado de pau de tipo radial e esta situação era extensiva ao maciço de Aire e Candeeiros (Garcia, 1995, pp.62-63; Furriel, 1999*b*, p.181). Trata-se do modelo mais arcaizante constituído pelo timão ou tamão em que se engata o gado, peça que tanto pode ser rectílinea como apresentar uma ligeira curvatura, a qual se encaixa no ângulo obtuso formado pela rabiça-dente (que, no caso deste arado, constitui uma peça única).

Aravessa – s. f. Arado assimétrico, de uma só aiveca fixa, que lança a terra para o lado da leiva. Existem aravessas direitas e esquerdas, pois em terras de encosta “ (…) preferia-se aquela que permitia virar a leiva ao descer, e segar ao subir, pois a primeira dessas operações demanda mais esforço” (Oliveira; Galhano; Pereira, 1983, p.190). Esta alfaia exige menor força tractória, dado que a remoção da terra se faz num único sentido (A.D.L, C.N.A, 12ºof., lv.5, fls.34-35, 25 de Outubro de 1847).

Arca – (do lat. *arca*) s. f. Caixotão de madeira de pinho, com capacidade variável (de 25 alqueires, a um **moio**, ou mesmo a 80 alqueires), onde se arrecadam cereais e legumes secos. A arca dos pobres corresponde ao celeiro dos ricos. As arcas eram instaladas na casa de fora ou na **casa das pias** ou **tulhas**.

Arcaz – (de arca) s. m. Arca de maior dimensão.

Arco – (do lat. *arcu*) s. m. Espécie de cinta metálica utilizada para reforçar os **tonéis**. São os arcos que aguentam as **aduelas** enquanto decorre a fermentação. Antigamente os tonéis eram arcados de pau de castanho e de entrançados de vime.

Ardido – (de arder) adj. Designa a fermentação a que a uva é sujeita antes de dar entrada no lagar.

Areeiro – (de areia) s. m. Lugar a céu aberto ou mina de onde se extrai a areia. Nas comunidades instaladas no corredor serrano era esta areia que integrava as argamassas e aparelhos de construção. O encerramento destes areeiros só ocorreu, por altura dos anos 60 do século XX, quando as camionetas passaram a transportar a areia proveniente da orla marítima.

Arejo – (de arejar) – s. m. O mesmo que **gafa**.

Argamassa – (do esp. *arga+masa*) s. f. Mistura de cal, barro ou areia, água e borras de azeite. O azeite contribuía para a impermeabilização e consistência deste aparelho. A argamassa era aplicada como ligamento das pedras, no piso das eiras e como reboco a facear paredes e muros.

Argau – s. m. Instrumento para tirar amostras de vinho do casco.

Argomas – s. f. pl. Ramagem miúda que se elimina das árvores, quando se limpam (Ribeiro, 1930, p.91).

Arjão – s.m. Pau de pinheiro, carvalho ou salgueiro ou mesmo cana (menos aconselhada porque podia estacar), que serve de tutor à vara da videira quando se pratica a **empa**.

Armadeiras – s. f. pl. Pedra grossa que estrutura a abóbada do **empedre** do forno de cal.

Armar – (do lat. *armare)* v. tr. "Delinear e executar num terreno previamente preparado e destinado a horta de água, renques de leiras ou alfobres" (Ribeiro, 1930, p.91).

Arrair – v. tr. O mesmo que **rolar**.

Arrancar – (do lat. *eruncare*) v. tr. Traduz o esforço de tornar uma terra produtiva.

"Arrancar o azeite" – Retirar o azeite da **tarefa**. Esta operação faz-se na presença do dono da azeitona. "O azeite fabricado num dia é «arrancado» na tarde do dia imediato ou na manhã do segundo dia. Para isto cada vara dispõe em regra de duas tarefas" (Guerra, 1944*b,* p.14). O azeite destinado à **maquia** do lagar era levantado quando a **tarefa** se encontrava a meio, dado que o azeite da última medida se encontrava conspurcado pelas **borras**.

Arrátel – (do ar. *ar-ratl*) s. m. Equivale a 16 onças ou 456 gr.

"Arrear a prensada" – Retirar os **capachos** e o **bagaço** nas **prensas hidráulicas**.

"**Arrear a roupa**" – Recolher as velas. O mesmo que "**apear o moinho**", ou " **apanhar o moinho**".

Arrebentar – v. Intr. O mesmo que **abrolhar**.

Arreda – (do lat. *ad retrãre*) s. f. Afastamento da terra do pé da árvore ou arbusto para **encaldeirar** (Ribeiro, 1930, p.91). Esta mobilização cultural era praticada pelos proprietários mais diligentes nas terras de olival, vinha e pomar.

Quando se realizava a **malhada** na eira era usual interromper-se este trabalho para fazer a arreda, isto é escolher os carolos malhados para um lado e o milho para o outro.

Arredias – (do lat. *errativus*) s. f. pl. Azeitonas que o **varejo** impele, às vezes, a grandes distâncias (Ribeiro, 1930, p.91).

Arredrar – v. tr. O mesmo que **escavaçar**, **raspa**, **redra**, **rodar**.

Arregoa – (de arregoar) s. f. Fenda no terreno. O mesmo que **regoa**.

Arreia – (de arrear, do lat. vulg. *arredare*) s. f. O mesmo que **alimpa**, **alimpo**, **limpeza**.

Arremate – (de remate) s. m. Operação de aconchego da seara. Quando o milharal nasce ralo, preenchem-se as clareiras com feijões.

Arrenda – (do port. arc. *arredrar*) s. f. O mesmo que **amontoa**, **amota**, **mota**, **rechega**, **redra**.

Arrepanhar – (de re+panhar) v. tr. Apanha à mão da azeitona pelos **ranchos**. O mesmo que **arrepinhar**, **rapinhar**, **repinhar** e **ripar**. Este processo foi,

sobretudo nesta zona, utilizado nas encostas, dado que o **varejo** fazia perder parte da azeitona.

Arrepinhar – v. tr. O mesmo que **arrepanhar**, **rapinhar**, **repinhar** e **ripar**.

Arrife – (do ár. *ar-rif*) s. m. Aceiro nas zonas serranas utilizado para demarcar sobcoberto e coberto de olival. “ (...) huma penha, ou fraga continuada por mais ou menos espaço” (Viterbo, 1798*a*, p.140).

Arrilhada – s. f. “Vara com que se picam os bois e que tem na extremidade mais grossa uma peça em ferro, em forma de espátula ou de meia-lua, destinada a limpar a charrua ou o arado e para soltar o gancho que na charrua de volta aiveca prende a aiveca ao apo” (Natividade, sd*d*, pp. 25-26).

Arroba – (do ár. *ar-rabo*) s.m. Peso de 32 arráteis, cerca de 15 Kg.

Arrobar – v. tr. Acção de juntar **arrobe** aos vinhos em fermentação.

Arrobe – (do ár. *ar-rubb*) s.m. Mosto de uva fresco que vai a ferver lentamente até evaporar entre metade a dois terços do líquido. O arrobe despejava-se nas cubas e tonéis em fermentação, com o objectivo de temperar, conservar, dar grau e espírito ao vinho (B.N.L., cód.1490, fl.52). Por tonel lançava-se cerca de meio almude de arrobe. Privilegiava-se o arrobe produzido de castas brancas. O arrobe também era produzido a partir de uvas retiradas aos cachos. Para além das uvas podiam adicionar-se frutos que provassem pela sua doçura. Arrobavam-se sempre os vinhos que tinham que ser embarcados. Este produto era também utilizado na confecção de geleias, conservas ou como adoçante. A aguardentação e a adição de açúcares dispensou a utilização do arrobe.

Arrocho – (de garrocho) s. m. Pau curto e curvo com que os moleiros apertam as cargas dos **talugos** e **folos** (Frazão, 1938, p.86).

Arrojadeira – (de arrojar) s. f. Designação para a grade. Este termo é oriundo do dialecto minderico, que depois se generalizou na região (Frazão, 1939, p.102).

Arromper – (de romper) v. tr. “Romper a terra, cultivá-la, roteá-la para levar copiosos frutos” (Viterbo, 1798*a*, p.140). O mesmo que **arrotear, desbravar**, **mantear**, **surribar**.

Arrompida – (de romper) Talho que se arroteou pela primeira vez. A cava era feita a um metro de profundidade para expurgar a terra de pedras e raízes.

Arronhar – v. tr. Executar o corte com a **raspilha** no topo das aduelas vinárias.

Arrotear – (de rotear) v. tr. Limpar um terreno de mata a força de braços tornando-o próprio para o cultivo. Cava profunda para retirar o raízame dos arbustos e as pedras da terra. A toponímia regista expressões como **arrompidas**, **arroteia**, **cavadas**... O mesmo que **arromper**, **desbravar**, **mantear**, **surribar**.

Arroteia – (de arrotear) s. f. Terreno que se desmatou, tornando-o apto para a cultura.
Designação de propriedade de dimensão superior ao **choiso**.

Arviela – s. f. Cinta metálica das **cuncas** do **carreto** e do **espigão** do **mastro**.

"Árvore de préstimo" – Expressão utilizada na documentação do século XIX para designar árvores de porte adequado ao uso na construção naval, etc. (A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193, "*Relatório do Corregedor*..."; A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.16, fls.71-73, 11 de Outubro de 1850).

Assarapolhado – s. m. Assalariado. O mesmo que **azeitoneiro**, **jornaleiro**, **maltês**, **servo**.

Assentar a tarefa – Operação pela qual o **mestre**, com o auxílio de uma **vareta**, usualmente de oliveira, moita ou marmeleiro, algumas peles secas de azeitona, caroços e barro que lança na **tarefa**, consegue detectar o nível de separação da **água-ruça** do azeite. A desigual densidade dos líquidos e o tapete formado pela **balsa** levam à conclusão que a "água range e prende a vara". É então a altura da sangra da tarefa. O mesmo que **apurar**, **obrar**.

Assoalhamento – (de assoalhar) s. m. Exposição solar favorável às eiras em que se realizam as debulhas e seca dos cereais e a culturas agrícolas como a vinha. Também designa a operação de colocar os cachos depois de vindimados ao sol, com o objectivo de engrossar o mosto e dar mais grau ao vinho.

Assoalhar – (do lat. *insolare*) v. tr. O mesmo que **abafar**, **apodrecer**, **estarrejar**, **ficar a terra em cabelo**.

Aterrado – (de terra) s. m. Diz-se das culturas afectadas pela geada, que as queima e abate.

Aterro – (de terra) – s. m. Cobertura do forno de carvão por camadas sucessivas de terra e mato que atingem uma espessura aproximada de meio metro.

Atesto – (de atestar) s. m. Operação que consiste em encher o vazio das vasilhas vinárias. Trata-se de uma medida comum, dada a natural evaporação do vinho nos cascos. Por seu lado, também o mosto quente apresenta um volume superior que reduz com o seu arrefecimento. Na produção de vinhos de **bica aberta**, mal termina a **fermentação tumultuosa** do branco, dá-se o obrigatório atesto com as **tintas**.

Atomizador – s. m. Aparelho de aspersão utilizado nas pulverizações.

Augueiro – (de auga) s. m. Abertura por onde se escoa a água que se introduz no **frechal** de baixo. Também é através desta abertura que do interior se mudam, ensebam e azeitam as rodelas do **capelo** (moinho de vento).
Valas de rega ou de enxugo nas terras regadias (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fl.18, 23 de Março de 1857).

Avelgar – (de velgas) v. tr. O mesmo que fazer **velgas** ou **belgas** (Ribeiro, 1930, p.92).

Avessada – s. f. Segunda lavoura dada a atravessar.

Avinhação – s.f. Preparação do vasilhame para receber vinhos. Vários procedimentos são aplicados nesta tarefa. Depois de tirar o vinho e as borras, alguns lavam o vasilhame, mas outros não, porque reclamam que a água tira o espírito ao pipo. Finda a lavagem, abre-se e deixa-se enxugar convenientemente para que não venha a ganhar bolor. De seguida, **empestiga-se** e **emecha-se**. Quando se pretendia **almudar**, enfrasca-se, benzendo com **aguardente de borras** ou de **bagaço** o interior do casco. Mas já desde o início do século XX que algumas adegas das Quintas recorrem ao banho de vapor fervente e a outros processos de lavagem do vasilhame, com a aplicação de cal viva, amónia e água salgada. Contudo, a crença arreigada de que o vinho cozia a vasilha levava a que muitos lavradores não cuidassem destes recipientes, com evidente prejuízo para o vinho.

Azada ou na sazão – Altura ou o momento propício para realizar a cultura.

Azeitar - (de azeite) v. tr. O mesmo que **enfrascar**, **enfrasque**.

Azeite – (do ár. a*l zait*) s. m. Óleo que se extrai da azeitona. Para além do seu uso na alimentação, foi amplamente utilizado na iluminação do espaço doméstico, público e religioso, com fins terapêuticos e medicinais nos homens e animais, em cerimónias rituais de iniciação, entronização, morte...

“Azeite bom d’oliveira” – Expressão corrente na recepção de foros em azeite, o que significa a rejeição de azeite de má qualidade ou adulterado (A.D.L., C.N.A., 1ºof., fls.75-76, 9 de Novembro de 1886).

Azeite cru – O mesmo que **azeite virgem**, **gregório**, **grizó**.

Azeite de purgueira – Arbusto ou árvore de pequeno porte da família das euforbiáceas, de cuja semente se extrai um óleo conhecido, no vulgo, por azeite de purgueira. Este óleo foi utilizado na iluminação pública, na indústria de saboaria e como agente lubrificante. O bagaço das sementes deste arbusto servia de adubo nas terras de cultura, denominando-o o povo por "pulgueira".

Azeite fidalgo – O mesmo que **azeite virgem**, **gregório**, **grizó**.

Azeite virgem – Azeite proveniente da primeira **espremedura** que não é sujeito à **escalda**. O mesmo que **azeite cru**, **azeite fidalgo**, **gregório**, **grizó**.

Azeite zimbro – Azeite produzido a partir de azeitona miudinha, utilizado pelo povo com fins medicinais. Este azeite a que, provavelmente, se adicionavam bagas de zimbro era utilizado pelos cistercienses na terapêutica animal, nomeadamente de carneiros e bois. O zimbro possuía propriedades estomáquicas e diuréticas (A.N.T.T. Mosteiro de Alcobaça, lvs. de Despesa do Mosteiro de Alcobaça, 2, 5, e 7).

Azeiteiro – (de azeite) s. m. Chifre de boi em que o **carreiro** levava **borras** de azeite para lubrificar o eixo do veículo. Vaso feito de um pedaço de chifre de boi, no qual, em tempos, o trabalhador ambulante (o **maltês**) levava azeite para o seu consumo (Ribeiro, 1930, p. 92). Este corno vinha dependurado no cabeçalho do carro. Os cardadores de Minde transportavam consigo um azeiteiro quando andavam na jorna, para o trazerem para casa repleto de azeite.

Azeitona – (do ár. *az-zaituna*) s. f. Fruto da oliveira. Embora de forma esporádica a azeitona também entra na pensão das terras de olival (A.D.L., C.N.A., 10ºof., fls.7-8, 29 de Junho de 1850).

"Azeitona dos caroços" – Azeitona que se colhia do chão até ao dia 8 de Setembro, altura em que passava a estar tolhida, ou seja, se proibia o seu apanho.

Azeitonada – s. f. Temporada durante a qual se faz a colheita da azeitona. Conjunto de trabalhos respeitantes a essa colheita (Ribeiro, 1930, p.92).

Azeitoneiro – (de azeitona+eiro) s. m. Jornaleiro que se dedica à apanha da azeitona. O mesmo que **jornaleiro**, **maltês**, **servo**. Cântaro velho onde se guardam as azeitonas para curtir.

Azeitoninho – s. m. Fruto do **zambujo**. Azeitona de pequeno tamanho.

Azenha – (do ár. *assania*) s. f. Engenho de roda hidráulica vertical aplicado na moenda dos cereais. O eixo horizontal da roda, ao penetrar no interior da casa, serve, igualmente, de eixo à **entrós** dentada, que engrena nos **fuselos** do **carreto** e faz revolucionar a **andadeira**. Cada volta da **roda hidráulica** corresponde a cinco voltas da pedra móvel. Para aproveitar os fluxos de água mais reduzidos adaptou-se a roda hidráulica, substituindo as **palhetas** por **copos**. Nas **azenhas copeiras** ou de **cubos** a propulsão é superior, ou seja, a injecção de água que as faz mover provém de um declive acentuado, nomeadamente de uma caleira, somando-se ao impacto do jacto o peso dos cubos que se vão enchendo. Já nas azenhas de rio, a propulsão, de tipo inferior ou média, resulta da massa de água da corrente que embate nas palhetas da roda.

A difusão das azenhas em Portugal deu-se com a presença árabe, o que não invalida a sua introdução pelos romanos. Provavelmente, por factores de natureza económica, as azenhas, ao invés do que sucedeu na generalidade dos países da Europa ocidental, não erradicaram os **moinhos de rodízio** que, pelo contrário, conseguiram manter a sua supremacia na indústria moageira tradicional. Também se designa por azenha o lagar de azeite tocado por água e mesmo os **moinhos de sangue**.

Azervar – v. tr. Cercar a propriedade murada com tojos, espinhos e silvas, para evitar que as cabras pudessem galgar os muros e assim destruir os **tanchões** ou consumir as culturas. Também era vulgar colocarem-se pesadas lajes que da cabeceira dos muros irrompiam para o exterior. Estas precauções eram necessárias não só pela abundância de rebanhos, como pela existência de **gado do vento**.
Paliçada de canas para impedir que as culturas sejam fustigadas e acamadas pelo vento.

Resguardo da eira enquanto se realiza a **debulha**, para que o vento em excesso não faça perder o grão. O mesmo que **azerve**.

Azerve – (do *ár. az-zerb*) s. m. O mesmo que **azervar**.

Azinagre – (do ár. *azinjjar*) s. m. O mesmo que **água-ruça**, **almofeira**. Como topónimo significa um terreno com um elevado grau de acidez (A.D.L., C.N.A., 11ºof., fls.7-8, 29 de Junho de 1850).

Azinhas – s. f. pl. Bolota produzida pelas azinheiras.

Bacelada – (de bacelo) s. f. Plantação de **bacelos.** Viveiro de **americanos**.

Bacelo – (do lat. *bacillu*) s. m. Vara da videira que leva no seu pé um bocadinho da cepa mãe, designado por **unha**. O bacelo serve de porta-enxerto ou **cavalo**. A **enxertia** só se realiza um ano volvido à sua plantação.

Bácoro – (do lat. *bacharus*) s. m. Componente superior da **chumaceira** do **mastro** dos moinhos de vento. Fixo nos malhais, entre os **cocões**, nele assenta a **castanha** de pedra ou metal.

Badelo – s. m. Designação atribuída à posição que ocupa um dos cavadores da **manta.**

Bagaceiras – (de bagaço) s. f. pl. O mesmo que **cova do bagaço**. Em dialecto minderico designa as varas do lagar de azeite, conceito que se vulgarizou (Frazão, 1939, p.103).

Bagaço – (de baga) s. m. Produto resultante da **prensagem** das azeitonas. O bagaço é utilizado para a alimentação do gado suíno. Cada **alqueire** de azeitona rendia em média meio alqueire de bagaço. O bagaço também era utilizado para espevitar a **fornalha**.

Restos da prensagem das uvas. Vários destinos eram dados ao bagaço. Alguns estendiam-no e secavam-no na eira, separando o **folhelho** do **engaço**. Outros acrescentavam água no **patamal**, sujeitavam-no a uma nova pisa e deixavam-no de seguida fermentar, obtendo assim uma **água-pé** que se dava aos **servos**. O bagaço também era destilado resultando daí a **aguardente bagaceira**.

Baguada – s. f. Azeitona que atapeta o chão quando a colheita é tardia ou sopram ventos fortes. Antes de fazer o **enterreiro** tem que se apanhar esta azeitona à mão. O mesmo que **bagueira**.

Bagueira – s. f. O mesmo que **baguada**.

Bagulho – (de bago) s. m. Designação atribuída à película e grainha das uvas. Era utilizado na alimentação de porcos, ovelhas, gado vacum, galinhas e outras aves. O mesmo que **folhelho**.

Bajanco – s. m. Cavidade na qual se conserva a água. Trata-se de uma depressão no manto calcário, também, por vezes, designada de **pocinho**, **bajouco**, **chabanco**, **chabouco**.

Bajouco – s. m. O mesmo que **bajanco**, **chabanco**, **chabouco**, **pocinho**.

Balaio – s. m. " Espécie de grande ciranda, toda de junca e esparto, para expor ao sol figos ou outro género que se queira secar, etc." (Frazão, 1938, p.90).

Baldio – (do ár. *bátil*) s. m. Terras de fruição comum pelos vizinhos da paróquia, com exclusão dos outros. Os baldios circunscrevem-se, essencialmente, às charnecas de solos paupérrimos, formadas por matas e matos rasteiros. Estes incultos eram utilizados para pascigo de

animais; aproveitamento de matos para servir de cama para o gado alojado nos pátios e currais; para estrumeiras; para combustível dos fornos de cal, de telha, etc., lenha para confecção dos alimentos e aquecimento; cepas (de moita, etc.) para carvão; casca de carvalho, sobro e azinho para os curtumes; na recolecção de landes, boleta e azeitoninho para as varas de porcos; no corte de varas de castanheiro para aguilhadas e varejo da azeitona; na extracção de madeiras para cómodos e habitação, construção de alfaias agrícolas; de pedra para murados, "casas"; de seixos para alicerces; de barro para eiras, fornos e argamassas; de areias e saibro; na apanha de plantas medicinais e aromáticas; na apanha de medronhos para destilação; na colocação de cortiços; no aproveitamento de nascentes, lagoas e barreiros para dessedentar o gado; na rega de culturas; e outras finalidades. Em suma, o baldio era um recurso de crucial importância para a economia destas sociedades tradicionais. Nestas terras de ninguém e de todos, os jovens das aldeias, para arranjarem algum pecúlio próprio, faziam as **trigadas**, amanhando à enxada as encostas escalvadas. É nos baldios de montanha que os **tanchões** se multiplicam e que mesmo os mais pobres têm o direito de usufruto de um ou mais pés de oliveira. O arroteamento e a apropriação dos baldios, ao longo do século XIX e primeira metade do século XX, originaram graves tensões no seio das comunidades rurais. O terreno comum passou a ser retalhado em parcelas divididas por cercas ou tapadas de pedra. Ver **choisa**, **cerrado**, **cerrada**.

Balsa – (talvez de uma forma pré-romana balsa) s. f. Sólidos que flutuam na **água-ruça** e que ajudam a separar este líquido do azeite. Por vezes, a **tarefa** ganhava duas balsas, situação que podia enganar o mestre.
Camada formada pelos **engaços** e **bagulho** que no decurso da **fermentação tumultuosa** se afunda repetidamente. O mesmo que **manta**.

Balseira – s. f. Silvado. Área inculta que delimita **aberta**, extrema de fazenda… (A.D.L., C.N.A.,15º of., lv.3, fls.9-11, 17 de Setembro de 1918).

Balseiro – (de balsa) s. m. Vasilha, em forma de tronco de cone, utilizada para a pisa das uvas com a capacidade de três a quinze pipas. Quando se pretende que o mosto fermente, costumava-se cobrir este recipiente com uma selha. Nos balseiros fechados também se arrecada o vinho. O mesmo que **cuba**. Os balseiros servem ainda para arrecadar cereais.

Baluma – (do cast.) s. f. O lado da vela oposto à **enverga** (moinho de vento).

Bancada – (de banco + ada) s. f. Parte elevada do lagar de modo a facilitar a pressão exercida pelas varas, sem que estas tenham de descer demasiado.

Banco de lavoura – O mesmo que **cavalo de lavoura**.

Bandeja – (de banda) s. f. Instrumento de limpeza do trigo, para o libertar de seixos e pedras. O arco da bandeja era de castanho e o fundo de forro.

Bandejado – Limpeza do trigo com uma **bandeja**.

Banzos – s. m. pl. Peças longitudinais da grade guarnecidas de **tornos**, **bicos ou dentes**.

Baraços – s. m. pl. O mesmo que **braças**.

Barbado – s. m. Vara de videira com raízes para plantação. Designação dada aos **bacelos** criados em viveiro.

Barbilho – (de barba) s. m. O mesmo que **boçal**.

Barco de cerco – Barco com que se faz o envolvimento do cardume.

Bardanal – (de bardana) s. m. Cerrado levantado na charneca que, pela sua pobreza, mal é cultivado.

Barralão – s. m. Pequeno barril com asa, no qual os jornaleiros traziam o vinho ou **água-pé**.

Barras – s. f. pl. Designação atribuída à **casa da fruta** ou **frutaria**. Cómodo destinado à conservação das frutas. Nomeadamente, as ameixas caragoçanas (moscatel), a branca, a doçarina, a rainha-cláudia, a pera de almíscar, pé curto, carvalhal e carvalhio, a maçã camoesa (ver **ramais**), os figos, os peros, etc. Os frutos primeiro eram secos em camas ou tabuleiros cobertos de fetos e depois conservavam-se entre folhas de louro. Os figos são secos e passados em **balaios**. Quanto às uvas para as conservarem penduravam-nas pelo pé no barrotado dos celeiros e adegas.

Barreirão – (de barro, do lat. hisp. *barrum*) s. m. O mesmo que **barreiro**, **barroca**, **barrocão**, **barroco**, **poça**.

Barreiro – (de barro+eiro) s. m. Depressão em terreno de características argilosas que se enche de água durante o Inverno e que, normalmente, seca no Verão. O mesmo que **barreirão**, **barroca**, **barrocão**, **barroco** e **poça**.

Barril – (do provençal *barril*) s. m. Recipiente de madeira com uma capacidade de 30 a 50 litros, em que os lagareiros levavam o azeite aos seus donos. Também se transportava este óleo em **odres** de pele. Em barris arcados de pau conservava-se a azeitona. Vasilha para arrecadar

vinho, com capacidade inferior à da **cartola**, aproximadamente quinze almudes.

Barrilinho – s. m. Pequeno barril com a capacidade aproximada de dez litros.

Barroca – (de barro+oca) s. f. O mesmo que **barreirão**, **barreiro**, **barrocão**, **barroco** e **poça**.

Barrocão – (de barroca+ão) s. m. O mesmo que **barreirão**, **barreiro**, **barroca,** **barroco** e **poça**.

Barroco – (do fr. *baroque*) s. m. O mesmo que **barreirão**, **barreiro**, **barroca**, **barrocão e poça**.

Basa – s. f. O mesmo que **base**, **lagariça**, **lastro**.

Base – (do gr. *basis*) s. f. O mesmo que **basa**, **lagariça**, **lastro**.

Bastão – s. m. Fruto temporão do sobreiro que madura entre Outubro e Novembro. Este fruto da primeira camada, de inferior qualidade, é dado para sustento de ovelhas, cabras e porcos.

Bastio – (de basto) s. m. Vegetação densa composta por arvoredo e plantas rasteiras (13º of., lv.107, fls.23-24, 23 de Fevereiro de 1921; 15º of., lv.31, fls.21-22, 6 de Setembro de 1921…).

Batalhão – (do fr. *bataillon*) s. m. Conjunto de **leiras** paralelas entre si.

Batoque – s. m. Orifício circular no bojo das **vasilhas vinárias**. Rolha grossa de cortiça com que se tapa este orifício. Nos **cascos** que levavam aguardente, estas rolhas eram de madeira de choupo ou de castanho, porque as de cortiça se desfaziam. Os cascos de embarque eram, por regra, abatocados com rolhas de madeira.

Beira – (talvez redução de ribeira) s. f. A parte mais afastada do **olho da mó**, também conhecida por **saia.**
Pedaço de terra dedicado à cultura hortícola e árvores de fruto.

Belga – s. f. o mesmo que **velga**.

Belho – s. m. Gancho de oliveira ou de marmeleiro utilizado, como auxiliar da corda, para unir feixes de lenha ou pasto. Nas roças de mato das encostas serranas, era graças a este gancho que se podiam rolar as **paveias** de mato.

"Bem virada" – Expressão que designa uma espiga cheia e por alargamento uma seara farta.

Bencelho – s. m. Caule do trigo com que se atavam os **rolheiros** do cereal. Ver **vincelhos**.

Berrão – s. m. O mesmo que **varrasco**.

Besganga – s. f. Rede utilizada na captura do **pilado**.

Bica da farinha – Pequena calha saliente no **cambeiro** que permite a saída da farinha.

Bica do alguerbe – Canal por onde escorre o azeite para as **tarefas.**

Bica do lagar – Canal de pedra por onde escorre o **mosto** proveniente da **pisa** e da **prensagem** das uvas.

Bico de descamisar – Pequeno utensílio, de madeira ou de osso, com que se abre a camisa do milho. Por vezes, toma a função de jóia, quando o rapaz, depois de o ornamentar, o oferece à sua amada. Gravam-se corações, motivos zoomórficos, da iconografia cristã, traços de efeito geométrico etc. Os bicos de descamisar, como os sarilhos, também fazem parte da indústria pastoril. O mesmo que **descamisadores**. Estes bicos também eram utilizados como ajuda na debulha manual. Ver **rascunho**, **riscão**.

Bilha – (do fr. *bille* ou do gr. *bikos*) s. f. Vaso de barro com bojo pronunciado e gargalo curto, utilizado no transporte e conservação de líquidos. Medida do lagar de azeite com a capacidade de 5 litros. Embora de forma esporádica encontramos esta medida referenciada nos pagamentos dos foros de azeite (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.45, fls. 86-87, 19 de Fevereiro de 1865). O mesmo que **bilharda**.

Bilharda – (do fr. *billard*) s. f. O mesmo que **bilha**.

Boca da seira – Abertura circular, na parte superior da **seira,** por onde se mete a **massa** da azeitona.

"Boca da talha" – Significa que a pensão de azeite deve ser extraída em primeiro lugar para este óleo não ser conspurcado pelas borras: " (…) do azeite dois oitavos à boca da talha (...) " (A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.1, foros, fl.74) …

Boçal – s. m. Focinheira de esparto, junco, arame, castanho ou vime que se aplica no gado bovino para que este não coma o cereal nas terras de cultura ou quando **debulha** no **calcadoiro** da **eira**; para que os bezerros e os cabritos não mamem nas mães; para o gado que é mais arisco não morda (Frazão, 1938, p.91; Dias, 1993*i*, p.154). O mesmo

que **barbilho**. Em Fafe denominam por cofos esta defesa (Silva, 1954, pp.87-88).

Boieiro – (de boi) s. m. Homem que cuida ou conduz o gado bovino.

“Bois de canga” – Animais de tracção que trabalham na lavoura, nos engenhos, etc. (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831; 10ºof., lv.32, fls.37-38, 20 de Abril de 1857; 9ºof., lv.26, fls.26-27, 13 de Março de 1866).

Bois do couce – Designa a primeira junta, os animais que trabalham junto ao carro (Frazão, 1938, p.105).

Boleta – s. f. Fruto do carvalho e da azinheira. Designa, igualmente, as bolotas de maior dimensão.

Bomba – (do lat.*bombus*) s. f. Orifício de despejo dos **balseiros**.

Boneca – (do lat. *monna+eca*) s. f. Disco de madeira situado no topo do **capelo** em que se une o tabuado que compõe a cobertura do moinho. Prisão na **ponte** que recebe o veio do centro (moinho de vento).

Boqueiro – (de boca) s. m. Abertura no murado que delimita as fazendas para receber os nateiros fertilizantes que as águas das enxurradas transportam, nomeadamente os estrumes do gado que se acumulam nos caminhos.

Borra – (do lat. *burra*) s. f. Resíduo da **prensagem** da azeitona que ainda possui algum azeite recuperável. Era costume olear com borras o **fuso** da vara para reduzir a fricção, assim como o eixo dos **carros de bois** para minorar a chiadeira. Também misturavam as borras de azeite nas **argamassas** de barro ou cal para impermeabilizar o aparelho. O mestre é considerado bom por dar umas "boas borras", das quais se extraía algum azeite sem pagar **maquia**. As borras do **enfrasque** eram muitas vezes utilizadas para reacender a **fornalha**. Na **moedura das partes** as borras iam para quem tivesse entregue a maior porção de azeitona. O mesmo que **funda**, **fundagem**, **fundalho**.

Resíduos que se acumulam no fundo dos depósitos ou vasilhas quando se dá a **limpeza** do vinho. As borras, usualmente, sofriam a destilação no alambique. O valor de um almude de vinho regulava-se por o de três almudes de borras. O mesmo que **mãe**, **fundagem**, **fundalho**.

Borracho – s. m. Recipiente de pele em que o **servo** levava o vinho ou **água-pé** para a jorna. O mesmo que **odre**.

Borranzeira – (de borra) s. f. **Borra** abundante e muito diluída (Ribeiro, 1930, p.94).

Braça – (de braço, do lat. *brachiu*) s. f. Pernada de **oliveira**.
Medida que corresponde a dez palmos, ou, 2,2m.

Braçal – (de braço) adj. Homem que se situa ao lado do **mandador** da cava.
Cabo do **malhal**. Designação atribuída nas freguesias de S. Vicente e Prazeres de Aljubarrota. O mesmo que **braço**, **moeira** e **moira**.
Pau que toca o fuso da vara nos lagares de azeite e vinho. O mesmo que **braço**, **tranca**.

Braças – s. f. pl. Atilhos de **bracejo** utilizados para atar os molhos de cereais, de ervas, corutos de milho, etc. O mesmo que **baraços.**

Bracejo – s. m. Planta da qual se aproveitava o caule para fazer as **braças** ou **baraços**. Esta planta era apanhada nas taliscas da Serra e depois vendida nos mercados locais.

Braço – (do lat. *brachiu*) s. m. Haste de madeira que se introduz horizontalmente no **fuso** e que permite aos **lagareiros** rodá-lo fazendo subir ou descer a **vara**. Em situações excepcionais empregava-se a tracção animal para rodar o fuso. O mesmo que **braçal**, **tranca**.
Cabo do **malhal**. Nome que toma nas freguesias da Cela, S. Vicente e Prazeres de Aljubarrota. O mesmo que **braçal**, **moeira**, **moira**.

Braços – (do lat. *brachiu*) s. m. pl. Varas a que se prendem as **velas.** Em número de quatro, como as **vergas**, perpendiculares ao **mastro**, exibem uma forma cruciforme.

Branha – s. f. O mesmo que **branza**, **fagulha**, **moinha**.

Brasão – (do fr. *blason*) s. m. O mesmo que **pau real**.

Branza – O mesmo que **branha**, **fagulha**, **moinha**.

Broa – (do gót. *brouth*) Pão de milho.

Brocha – (do fr. *broche*) s. f. Correia que passa por baixo da cabeça do boi e se liga ao **cangalho**.

Bucha – (do fr. *bouche*) s. f. “1. Feita de madeira de figueira, a bucha é uma peça que envolve o eixo de ferro ao qual estão presas as galgas (do engenho). 2. Peça de madeira, que atravessa diametralmente a parte superior do peso da prensa da vara ou que fica situada no interior deste” (Oliveira, 1971, pp.294-295).

“Peça de madeira de sobro ou azinho que serve de chumaceira ao veio no pouso e impede ao mesmo tempo a queda do grão pelo olho dessa pedra...” (Galhano,1959, p.78). Com o tempo as buchas ganham folgas que os moleiros compensam com a introdução de cunhas.

Burra – s. f. O mesmo que **cachorro**.
Quebradas de terra (B.M.A., lv.21, fl.112, 12 de Fevereiro de1889).

Burro – (do lat. *burrus*) s. m. “Divisória das leiras de um batalhão” (Ribeiro, 1930, p.95.)

Buzina – (do lat. *buccinu*) s. f. Instrumento sonoro dos moinhos de vento. Cabaça de barro bojuda, mais atarracada que o **búzio**. Para os moleiros, enquanto os búzios simbolizavam os homens, as buzinas assumiam o lado feminino. Deve-se à forma, mais do que ao som, este reconhecimento de identidade. A toponímia registou este singelo instrumento, é o caso do Vale da Buzina, no lugar do Ardido (Turquel), prova de que o seu som se repercutia intensamente neste vale. O mesmo que **jarra**.

Búzio – (do lat. *buccinu*) s. m. Buzina feita dessa concha (molusco gastrópode). O tocador de búzio tocava para o **rancho** pegar, para o jantar e final da jorna. (Ribeiro, 1928, pp.52-53). Também é, vulgarmente, designado por **concha**. Era usualmente utilizado para reunir ou levantar o povo, pelos mestres moleiros para chamar a freguesia, pelos baleeiros para chamar a companha, para avisar as tempestades e nevoeiros no mar (função em que foi substituído pela ronca), para espantar a passarada dos trigais... Um corno de gado bovino substituía, por vezes, nos ranchos o búzio. Instrumento sonoro dos moinhos de vento. Cabaça de barro mais estreita e comprida que a **buzina**. Os búzios como as buzinas são amarrados às **vergas** por ordem decrescente de tamanho. Encontramos búzios de meia canada, de uma canada, até cinco canadas. Para além do seu carácter lúdico, a ressonância destas peças adverte o moleiro da condição do vento e os fregueses de que o moinho se encontra em laboração. Testemunhos de alegria e de normalidade, estes instrumentos de sopro são retirados por morte do moleiro ou de um familiar próximo.

Cabaça – (do lat.*cabatia*) s. f. Designa a parte inferior da **tarefa** do azeite. Tem o formato de um pequeno pote provido de um sangrador para libertar a água-ruça.

Cabaço – (de cabaça, do lat.*cabatia*) s. m. Vasilha constituída pelo bojo inferior de uma cabaça depois de limpa e a sua casca devidamente seca. Esta vasilha, gradualmente substituída pela folha, era ligada a um cabo longo de madeira que permitia retirar a água de **poços**, **barreiros**, etc.,

para encher recipientes como **tinas**, **dornas**, **caldeira** do **lagar**. Também era utilizado para **caldar** as **seiras**.

Cesto fundo de castanho em que se acarretavam as frutas e legumes para os mercados.

Parte inferior das **tarefas** dos lagares de azeite. O mesmo que **funda da tarefa**.

Cabaz – (do fr. *cabas*) s. m. Recipiente de correia de castanho, de verga ou vime, ou de outros materiais. Possui uma única asa central. É, sobretudo, utilizado na apanha, acondicionamento e transporte de frutos.

Cabeça da prensa – Parte superior da prensa hidráulica ou de parafuso.

Cabazes de verga – Cestos de verga ou vime utilizados na apanha da azeitona.

Cabeça da vara – Parte anterior da vara. Formada pelo cepo de carvalho, é atravessada por um **fuso** de madeira que se enrosca na **concha** e na extremidade inferior, por intermédio da **chabeta**, encaixa num grande cilindro de pedra, o **peso**.

Cabeça do forno – Consiste em dois troncos de travamento, perpendiculares à porta do forno de carvão que, pelo seu diâmetro, resistem melhor à combustão e impedem a derrocada do topo da abóbada do forno.

Cabeçalho – (de cabeça, do lat. *capitia*) s. m. Vara onde se atrela o boi no **moinho**. Designação importada dos cabeçalhos dos carros. O mesmo que **cabeçoilo**.

Cabeçoilo – (do lat. *capitia*) s. m. O mesmo que **cabeçalho**.

Cabouca – (de cavar, do lat. *cavare*) s. f. Extracção mineira artesanal de superfície, na encosta serrana, onde se explora o calcário. Era aí que os mestres canteiros lavravam a pedra para as mós dos moinhos de vento e azenhas, para as **galgas** de derreter a azeitona nos **moinhos** de tracção animal e hidráulicos. O mesmo que **cavouca**. A toponímia assinala alguns destes locais de extracção da pedra, como a Cruz da Cabouca e as Mós Velhas, localizadas entre o Vale Grande e o Vale da Malhada (S. Vicente de Aljubarrota).

Cachorros – s. m. pl. Pedras salientes da alvenaria do lagar onde trabalha o **coice da vara**. Têm a mesma função que as **virgens**.

Cantaria em tronco de pirâmide para receber os tonéis na adega. O mesmo que **burra.**

Cachos – (do lat. *capulus*) s. m. pl. "Restos das espigas de trigo ou de centeio que não ficaram debulhados no calcadouro e têm de ser malhados depois de postos a secar, para desembaraçar o grão dos tegumentos mais teimosos" (Frazão, 1938, p.95).

Caço – (do lat. *cattia*) s. m. Recipiente de folha com cabo de madeira utilizado para tirar a água a ferver da **caldeira** e **caldar** a **massa** das **seiras**.

Cadilhar – (do esp.*cadilho*) v. tr. Segunda gemedura realizada na extremidade da vara da videira.

Caimbo – s. m. Vara com cerca de dois metros recurvada na ponta, tipo gancho, utilizada para baixar as braças da oliveira e facilitar a apanha manual.

Cairo – (do tam. *kayuru*) s. m. Fibra grosseira da qual se tecem as **seiras** e **capachos**.

Caixa – (do lat. *capsa*) s. f. Recipiente de pedra ou madeira que armazena a massa para aí lançada pelas **raspadeiras** do **moinho**.

Caixa de enxertia – Maleta do enxertador, na qual se transportam uma série de instrumentos, nomeadamente a tesoura da enxertia, o pequeno serrote, a rachadeira, o escopro, as cunhas de madeira, o canivete da enxertia, alguns garfos para enxertar e a junca com que se atam os enxertos.

Calado – (de calar) adj. O mesmo que **caldar**, **caldas**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Cal a mato – Designa os fornos de cal de tipo descontínuo ou intermitente, em que o combustível provinha da roça dos matos. Estes fornos tinham que ser permanentemente abastecidos.

Calcadoiro – (do lat. *calcatorium)* s. m. Designa tanto o piso da **eira** em que se debulham os cereais, como a porção de cereal a debulhar. A debulha consoante o tipo de cereal faz-se a pé de gado, com os **malhos** e o **trilho**. "O calcadoiro leva quatro viros e três quebras. A quebra começa-se sempre pelo meio ou centro do calcadoiro e tanto os viros como as quebras têm por fim revolver a palha para facilitar a debulha (Natividade, sd*a*, p.58). A debulha de um calcadoiro de **cereal de pragana** (com gado e trilho) durava entre 4 a 5 horas, tarefa bem penosa pois tinha que ser realizada à altura do calor.

Calda – (do lat. *calida*) s. f. Operação em que se adiciona água a ferver à **massa** contida nas **seiras** para facilitar a extracção do azeite. A calda realiza-se depois da primeira **espremedura a seco**. Também se calda o azeite na **tarefa** para o separar da água da vegetação e o clarificar. O mesmo que **calado**, **caldar**, **caldas**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Calda bordalesa – Fungicida composto por sulfato de cobre, cal e água.

Caldar – (de calda) v. tr. O mesmo que **calado**, **calda**, **caldas**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Caldas – (pl. de calda) s. f. pl. O mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Caldear – (de caldo, do lat. *caldu*) v. tr. O mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldas**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Caldeira – (do lat. *caldaria*) s. f. Grande vasilha de cobre com pegas em ferro em que se aquecia a água destinada a **caldar** a **massa** nas **seiras**. Tem uma capacidade que varia entre os 20 e os 40 **almudes**.

Escavação em forma de bacia junto ao pé das árvores frutíferas para recolha das últimas chuvas primaveris.

Base interior rebaixada dos fornos de cal que é abastecida regularmente de mato pelo **forneiro** enquanto dura a cozedura da pedra.

Caldeirada – (de caldeira) s. f. Designa a mistura de substâncias e produtos que se lançam no vinho para o aromatizar e conservar, ao fornecer-lhe maior força alcoólica (Vandeli, 1813, p.71).

Caldeireiro – (de caldeira) s. m. Oficial que produz caldeiras, caldeirões, tachos e vasos de cobre.

Cale – (do lat. *canalis*) s. f. Canal de madeira ou pedra que conduz a água ao engenho, etc. O mesmo que **caleira**.

Caleira – (do lat. *canalaria*) s. f. O mesmo que **cale**.

Cal em brita – Fragmentos de pedra de cal.

Cal em pedra – Pedra de cal cozida. Da pedra obtinha-se a cal de melhor qualidade, pois apresentava-se limpa de impurezas.

Cal em pó – Restos da cozedura da pedra que acumulavam inúmeras impurezas.

Cal gorda – Cal proveniente de pedra de qualidade superior. Para além da sua utilização em argamassas, é escolhida, preferencialmente, para estuques e caiação.

Cal parda – Cal proveniente de pedra de qualidade inferior. Era sobretudo utilizada nas argamassas. Os fornos de cal da Serra de Aire e dos Candeeiros são fornos de cal parda.

Cama – (do lat. tard. *cama*) s. f. Designa o envasilhamento imediato do mosto de vinho branco (bica aberta).

Cova aberta para a **mergulha** ou para meter **bacelo**.
Camada de mato que se lança nos pátios e currais e aí fica em **curtimenta**.
Cama de palha de centeio ou cevada em que de depositam frutas para se conservarem.

Camada – (de cama) – Corpo de toros que cobre o **coração** do forno de carvão armando uma abóbada.

Camalhão – (do lat. tard. *cama*) s. m. O mesmo que **cambalhão**, **marrada**.

Camarneira – (prov.) s. f. Leguminosa repleta de vagens.

Cambais – s. m. pl. O mesmo que **cambal**, **cambas**, **cambeiras**.

Cambal – s. m. O mesmo que **cambais**, **cambas**, **cambeiras**.

Cambalhão – (prov. por camalhão) s. m. Pedaço de terra que rodeia a oliveira e se contorna quando se executa a lavra no sob coberto de olival (Minde, Alqueidão da Serra, Mira de Aire). Se a extensão de terra que escapou à lavra excede a largura da leiva então o cambalhão toma a designação de **marrada**. Mas na maioria das comunidades estas expressões são sinónimas. O mesmo que **camalhão**, **marrada**. Nas freguesias de S. Vicente e Prazeres de Aljubarrota designa o pedaço de terra que a charrua ou o arado mal dirigidos não lavraram. Diz-se, então, "dar pano a mais à charrua". A necessidade de evitar irregularidades na lavra percebe-se no adágio: "cada cambalhão, cada saco de pão". Também designa os montes de grão e palha de trigo que o **trilho** provoca na **debulha** da **eira**.

Cambas – (do célt. *camba*) s. f. pl. O mesmo que **cambais**, **cambal**, **cambeiras**.

Cambeiras – (de camba+eiras) s. m. pl. Farinha muito fina que se aloja no **cambeiro**, da qual já não se pode fabricar o pão. A produção desta farinha reduzida a pó, também denominada por **cambas** ou **cambais**, ocorre, com frequência, quando se faz a primeira moenda depois das pedras terem sido picadas. Por isso, segundo o “Elucidário” de Viterbo (1798*a*, pp.156-158, 231), era costume fazer-se esta **moenda** com o cereal do moleiro, como, aliás, ocorria com o **enfrasque** nos lagares de azeite. Nalgumas pensões de contratos de arrendamento entram alqueires de cambeiras. As cambeiras eram utilizadas para alimentação do gado, juntamente com as **alimpaduras** (A.D.L., C.N.A, 10ºof., lv.59, fls.26-27, 8 de Janeiro de 1873).

Cambeiro – (de camba+eiro) s. m. Resguardo de madeira que circunda o aparelho de moagem, para que a farinha libertada pelas mós não se

perca no solho. Actualmente, estas protecções de madeira foram substituídas pela chapa.

Caminho-de-ferro – Instrumento utilizado para regularizar o lastro das **pias**. Consta de um tabuão com lâminas de ferro que se agarra graças a uma correia de couro. O mesmo que **carrinho de alisar**.

Camoesas – s. f. pl. Casta de maçã, aromática e de óptimo paladar. Camoesas e peros eram utilizados para frutar os vinhos, conferindo-lhes um aroma e um travo especial. As camoesas eram conservadas nas frutarias e em ramais depois de secas (A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, fl.859).

Campo – (do lat. *campu*) s. m. "Nunca foi baldio e está plantado de oliveiras velhas... Extensão vasta demais para ser cercada..." (Ribeiro, 1979, p.68).

Canada – (do lat. *cannata*, de cana) s. f. Medida correspondente a 1 litro e 75 centilitros. Corresponde a quatro quartilhos. A par do **cântaro** e do **alqueire** é mencionada com frequência nos foros (A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.6, fl.34, 5 de Setembro de 1843).

Caminhos de atravessamento dos rebanhos transumantes.

Canas – (do lat. *canna*) s. f. pl. Instrumentos de sopro dos moinhos de vento.

Estes pedaços de cana, rasgados a navalha, são amarrados nas **travadeiras**, onde fazem companhia aos **búzios** e **buzinas**. Este primitivo instrumento de sopro emite um som estridente. São os próprios moleiros que preparam as canas dos moinhos.

O mesmo que **canoco** ou **canoilo** do milho.

As canas são empregues como tutores na **empa** da vinha e nas culturas de trepadeira como o feijão, o tomateiro, etc.

Canastra – (do lat. *canistru)* s. f. Recipiente de correia de castanho utilizado no acondicionamento da fruta, no transporte do peixe, entre outros géneros e artigos. A sua capacidade é variável e, muitas vezes, por confusão atribui-se à canastra a designação de cesto, canastro ou cabaz. O seu formato pode ser rectangular, elíptico, ou oval, é arredondada nos cantos e desprovida de asas (Natividade, 1930, p.131). Manuel Vieira Natividade (1912, p.7) calcula que as canastras de fruta utilizadas pelo Mosteiro tivessem a capacidade para conter 300 maçãs.

Canastraria – s. f. Oficina de produção de peças em verga de castanho. Os canastreiros laboram com madeira rachada e entrelaçada em fitas.

Canastreiro – (de canastra, do lat. *canistru*) s. m. Oficial que produz **canastras**, **cestos**, **ceirões**, **cabaços**, **poceiros**, **arcos** para reforço das vasilhas vinárias, **varas** e **varejões** para **varejo**, etc. A sua matéria-prima é o castanho, cujas varas, com a idade compreendida entre os quatro e os

cinco anos, são cortadas a podão de preferência entre os meses de Janeiro a Março, mas também no mês de Outubro. Estes profissionais que, por vezes, eram obrigados a deslocarem-se das suas oficinas recebiam por peça ou à tarefa.

O território dos Coutos era rico em soutos, o que explica as migrações de canastreiros provenientes do distrito de Portalegre e do concelho de Ferreira do Zêzere, que ocorreram entre os finais do século XIX e as primeiras décadas do século XX. As suas peças não se destinavam apenas ao consumo local estando, igualmente, representadas em várias feiras como a de Santa Iria de Tomar.

Candeia – (do lat. *candela*) s. f. O mesmo que **candeio**.

Candeio – (de candeia) s. m. Vaso de barro, largo e rasteiro, com a borda, de um lado, ajeitada em forma de bico. Provido de azeite e duma grossa torcida de trapo, serve de lampião nos lagares em que aquele óleo se fabrica (Ribeiro, 1930, p.97). O mesmo que **candeia**. Este recipiente, inicialmente de barro, passou a ser em folha. A **candeia** de lagar tinha, usualmente, entre três a quatro bicos.

Florescência da oliveira.

Caneco – (de caneca) s. m. Recipiente de madeira utilizado para verter a água a ferver sobre as **seiras** para **caldar** a **massa** da **azeitona**.

Caneira – (prov.) s. f. Caule da faveira.

Caneiros – s. m. pl. O mesmo que **moitas**, **presas** (Guerra, 1944, p.68**)**. Termo particularmente utilizado pelas comunidades de Mira de Aire, Minde, Alqueidão da Serra. A meia enxada cultivava-se o trigo nos caneiros.

Canga – (do célt. c*ambica*, de *camb*) s. f. Trave fixa entre os **pontaletes**, onde encaixa o coice do **sarilho** (moinho de vento).

Junta de bois ou vacas de trabalho.

Cangalhas – (de canga+alha) s. f. pl. Armação de madeira para transporte de cargas que se coloca sobre a albarda do gado asinino, muar…

Cangalho – (de canga, talvez do anam. *gang*) s. m. Cada um dos dois paus da cangalha entre os quais encaixa o pescoço do boi atrelado ao **moinho**. Nas comunidades serranas o cangalho toma, por vezes, o sentido de **cangalha**.

Cango – s. m. **Manta** da **lagarada**. **Pé**.

Canocos – (prov.) s. m. pl. "Restos de palha do milho a que os bois já comeram as folhas" (Frazão, 1938, p.98). O mesmo que **canas**, **canoilo**.

Canoilos – s. m. pl. O mesmo que **canas**, **canocos**.

Cantar – (do lat. *cantare*) v. tr. O mesmo que **chiangar**, **chiar**, **rechiar**.

Cântaro – (do gr. *kántharos*) s. m. Recipiente de barro, de grande bojo e gargalo com uma única asa, utilizado para transporte de líquidos, como a água, o vinho e o azeite. Também é utilizado para medir o azeite, assim como para o conservar. Temos os cântaros de almude, de ¼ de almude... Medida de capacidade que surge, inúmeras vezes, referenciada nos contratos de aforamento de terras de olival (A.D.L., C.N.A, 4ºof., lv.21, fls.70-71, 13 de Setembro de 1803). Também se designam por cântaros alguns vasos de barro que cantam nas **travadeiras** das **vergas** dos moinhos de vento.

Canteiro – (de canto, do lat. *cantus*) s. m. Oficial que faz mós, **galgas**, **pias** de pedra para o azeite.

Suportes de pedra para vasilhas (Viterbo, 1789*a*, p.232). O canteiro é formado pelo **cachorro** (cantaria em tronco de pirâmide) que, na parte superior, entre as orelhas, recebe uma trave direita designada por dormente. Sobre o dormente apoia-se um madeiro em meia-lua, a cambota, no qual repousa a vasilha vinária.

Superfície em que se cultiva o arroz. O mesmo que **tabuleiro** ou **marinha**.

Canudo – s. m. O mesmo que **enxofradeira**.

Capa – (do lat. *cappa*) s. f. O mesmo que **capeira** do **pé**.

Capacho – (do cast. *capacho*) s. m. Tapete de **cairo** que cobre individualmente as **seiras** no **alguerbe**, impedindo que a **massa** cole às **seiras**.

Capeira do pé – Designa a casca de maior grossura que cobre o pé e parte do tronco dos carvalhos (até cerca de 1,30m.), e que é muito requisitada pela indústria dos curtumes. Também designa uma tira de casca que se extraiu da árvore (Natividade, 1928, p.159). O mesmo que **capa**.

Capelo – (do lat. *capellu*) s. m. Cobertura cónica, encimada por um disco, dos moinhos de vento. Este tejadilho, primitivamente de palha, foi depois substituído por um tabuado de pinho, que o moleiro salvaguardava do tempo graças a uma demão de alcatrão, breu e sebo. Hoje a madeira deu lugar à folha de zinco (A.D.L., C.N.A, 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Julho de 1827).

Topo do **empedre** do forno de cal.

Carraceno – (prov.) adj. Designa o tamanho miúdo de certas produções, como as ervilhas, favas, milho, feijão, etc.

Carrada – (de carro) s. f. Capacidade de carga de um **carro de bois**. Corresponde a 100 **paveias** de mato ou **rolheiros** de cereal, 40 alqueires de palha, uma **moedura** de azeitona, aproximadamente 6.000 maçãs, etc.

"Carrada de azeitonas" – O mesmo que **lance de azeitonas**.

"Carrada de partes" – **Carrada de azeitonas** de vários donos que dá a **moedura das partes**.

"Carrada de pilado" – Carro de bois atestado de pilado, com a correspondência de 25 a 30 cabazes.

"Carrajada de azeite" – Grande produtividade das oliveiras em tempo de **safra**.

Carregadoira – s. f. Pedras mais miúdas que se descarregam sobre as **armadeiras** do **empedre** do forno de cal.

Carregadoiro – (de carregar, do lat. *carricare*) s. m. Apresto do **carro de bois** para receber a carga.

Carreiro – (de carro, do lat. *carru*) s. m. Homem que presta serviços com um **carro de bois.** O carreiro está presente nas colheitas, carreando os rolheiros de cereal para a eira, nas dornas as uvas e nos taipais a azeitona que conduz para os lagares; o vinho, o azeite e as frutas, as madeiras dos pinhais, os matos para os fornos, estrumeiras e camas do gado, o pescado e o pilado, a água para os animais e culturas agrícolas, a pedra e tantos outros materiais. O carreiro tinha direito a molhos de pasto para o gado, a uma refeição "fina" em que entrava o bacalhau e o arroz e ainda a um litro de vinho. Por cada **carrada de azeitona** o carreiro recebia um litro de azeite. O mesmo que **acarretador**, **carreteiro**.

Carreteiro – (de carreta) s. m. O mesmo que **acarretador**, **carreiro**.

Carretilha – (de carreta) s. f. Pequeno carreto localizado na extremidade inferior do veio da mó alveira. Esta engrenagem acciona o carreto da mó segundeira, quando esta pedra não recebe o movimento do eixo principal (moinho de vento).

Carreto – (de carro) s. m. Espécie de gaiola, com mais de 30 cm de altura e 70 cm de diâmetro, formada por duas tampas, de zambujo e sobro, as **cuncas**, que se ligam por intermédio dos catorze **fuselos** e do veio do centro. A manufactura deste aparelho levava em média dois dias. Segundo os "**engenheiros**", o mais difícil era a sua marcação, pois o passo dos fuselos tinha de estar certo com o dos dentes da **entrós** (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.1, fls.6-7, 29 de Novembro de 1802).

Carrinho de alisar – O mesmo que **caminho-de-ferro**.

Carro de bois – Veículo empregue para os mais diversos fins do mundo rural. Nele se fazia o carreto do mato, de estrumes, de pedra, das colheitas para a eira, lagar e mercado, etc. Em carros de bois dobrados fazia-se o carreto de grandes pinheiros destinados a vigas, de toros de carvalho para prensas de lagares de azeite. A par das galeras este rude veículo serviu de meio de transporte de populares para os banhos da Nazaré, para as deslocações a Fátima. Nas festividades, nomeadamente nas romarias e círios, cobertos por toldos, seguiam amorosamente enfeitados perante o alvoroço dos romeiros. Poder-se-ia mesmo inquirir até que ponto, nestas festas, a bênção dos animais não implicava a santificação deste meio de transporte tão genuinamente popular. O carro de bois é pois um veículo multifuncional. Quanto à sua dimensão o leito possui 2,10m de comprimento por 1m de largura e o cabeçalho 2,5m. "Os carros de bois são mais curtos, e mais estreitos que os das vizinhanças de Lisboa, e com rodas mais baixas e mais vazadas" (B.N.L., cód.1490, fl.57). Estes carros eram produzidos de madeira de urme e pinho manso, embora outras madeiras entrassem na sua constituição. Os carros de bois tinham a capacidade de acarretar cem paveias de mato. Quanto à sua duração é significativa a frase: "Um carro de bois dura três anos: um ano verde, outro sêco e outro podre" (Ribeiro, 1930, p.190).

Para melhor caracterizar este carro recorremos ao manuscrito de Tito B. Larcher: "O carro de bois compõe-se de leito e rodeiro. Leito é o estrado do carro e o rodeiro o jogo das rodas e seus acessórios. O leito tem ao comprido uma peça que vai prender à canga ou jugo de bois, que é a cabeçalha (ou cabeçalho do carro) – as duas peças lateraes em que se mettem os fueiros, são os chedeiros (também designados por chazeiros e posteriormente por mesas) e estão ligado por outras peças a que chamam cadeias (de madeira de carvalho) e a que pregavam as taboas do leito; e à peça que abrange os topos anteriores das taboas do leito, chamam sobre-cadeias a qual liga também as chedeiras com o cabeçalho. Chumaceiras são as peças collocadas debaixo do chedeiro para as reforçar e elevar o leito do carro sobre o rodeiro; Cocões são as peças que se adaptam em baixo das chumaceiras, de modo a abranger o eixo do rodeiro que nelles trabalha. No rodeiro – há – as duas rodas (de pinho manso) e o eixo que as une, o miúlo (ou meão) a peça do meio da roda em que prende o eixo; Caimbas as outras duas peças que completam a circunferência da roda e relhas as peças que ligam as caimbas entre si com o miúllo " (A.D.L., Fundo Pessoal Tito Benevenuto Larcher). Para atar as carradas o carro possui dois tornos e quatro fueiros em cada chazeiro.

Uma particularidade deste carro reside na sua sonoridade. O carro chião também era denominado de carro de eixo cantante, pelo som estridente que produzia enquanto se deslocava. A fricção do eixo do

carro, de madeira de sobro, com os cocões de louro, produzia uma chiadeira que se repercutia a léguas. Cada carro emitia um som próprio, o que o individualizava e permitia anunciar a sua chegada. Este ruído incomodativo podia ser reduzido oleando com borras de azeite o eixo do veículo. Mas este som era a alma do carreiro que não pretendia renunciar a ele. As múltiplas queixas forçaram a edilidade a interditar a entrada destes carros no perímetro urbano da Vila de Alcobaça. Mas tal situação não impediu os carreiros de abdicarem do prazer deste cântico, como provam os testemunhos dos segeiros que continuaram a fabricar carros de "chianga" durante a primeira metade do século XX.

Carrouço – s. m. Trenó rudimentar em que se acarreta o mato nos íngremes caminhos da Serra dos Candeeiros, utilizado, em particular, pelas populações de S. Vicente de Aljubarrota. Este veículo de arrasto possuía 3m de comprimento por 2m de largura e nele se podia acartar entre 40 a 60 paveias de mato. As duas varas do carrouço eram ligadas entre si por quatro travessas. A cruzar as travessas, a partir da parte posterior do aparelho, dispunham-se 3 varas com o comprimento de 2 m, de forma a reforçar a estrutura do carrouço. O madeiramento de pinho era unido por uma atadura com casca verde de trovisco. O carrouço carregado de mato era manuseado por dois homens, um atrás, para travar o embalo, e o outro à frente para orientar. Provavelmente, este termo deriva do provincianismo minhoto "carroucho", que designa um caminho estreito e sinuoso.

Cartola – s. f. Vasilha de aduelas para arrecadar vinho, com uma capacidade igual ou ligeiramente inferior à do casco. É uma vasilha mais bojuda, mas de menor comprimento. Arrecada de 25 a 30 almudes, cerca de um quarto de tonel ou meia pipa (Vasconcelos, 1975, p.377).

Carvalhal – (de carvalho) s. m. Mata de carvalhos. O mesmo que **malhada**.

"Carvalhos landeiros" – Carvalhos que garantem boa produção (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fl.31, 1830).

Casa da eira – Cómodo anexo à eira em que se guardam as alfaias da debulha, armazenam palhas, corutos para o gado, espigas para secar antes de serem debulhadas. "Na estação invernosa, os rapazes faziam do palheiro o seu leito, que se transferia para a cabana da eira, mal o tempo aquecia e as árvores se carregavam de frutos" (Sabino; Maduro, 1993, p.23).

Casa da fruta – O mesmo que **barras**, **frutaria** (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.7, fls.109-110, 6 de Novembro de 1879).

Casa da malta – O mesmo que **palheiro**, **quartel**, **telheiro**.

Casa das pias – Cómodo em que se armazena o azeite em **pias** de pedra. A par da habitação, da cisterna e da casa das tulhas, é o único cómodo que beneficia da caiação primaveril. A casa das pias e das tulhas é, em muitos casos, uma divisão comum.

Casa das tulhas – Cómodo do lagar ou da habitação reservado para o **entulhamento** da azeitona e armazenamento em arcas dos cereais.

Casas de moinhos – Por esta designação entendem-se tanto os edifícios de moagem, como o número de engenhos que possuem (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835).

Casa do rancho – O mesmo que **palheiro**, **quartel**, **telheiro** (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867).

Casa dos balseiros – Nas grandes casas vinícolas, era na casa dos balseiros que se fazia a **fermentação tumultuosa** do **vinho mosto**, sendo trasfegado de seguida para os tonéis da adega.

Casal – (de casa) s. m. Designa a propriedade familiar em que se levanta a habitação e cómodos.

"Casal de mós" – Conjunto de mó andadeira e pouso.

Casas – (do lat. *casa*) s. f. pl. Habitação compreendendo os anexos contíguos. Este conceito de casas como somatório de dependências é utilizado por Gil Vicente na sua farsa "O Juiz da Beira" (1975, p.164).

Casca enjoada – Ramo para estacar com a casca ligeiramente seca. Acredita-se que as **estacas** de olival peguem com maior facilidade com a casca enjoada.

Cascão – s. m. Cabo que ligava o barco de cerco ao barco de poita na pesca do **pilado.**
No plural cascões designa uma rocha calcária porosa que facilita o acesso das águas aos **poços rotos**.

Cascaria – (de casca) s. f. Designa o conjunto de vasilhas ou de cascos para vinhos, aguardentes…

Casco – s. m. Vasilha de aduelas para conservar vinho com a capacidade de 25 a 40 almudes. Era em cascos que se fazia o transporte do vinho das adegas para as tabernas, que se assegurava o transporte do azeite.
O mesmo que **quintal**.

Casina – s. f. O mesmo que **pochana**, **soujinho**.

Casqueiro – s. m. Local em que se executa a extração das cascas das árvores utilizadas no preparo dos curtumes. Tanoeiro que fabrica vasilhas (o lavrante era o que preparava as madeiras).

Castanha – (do lat. *castanea*) s. f. Malhete de pedra azeitado, de bronze ou ferro fundido no qual roda o mastro, protegido nesse ponto de fricção por gatos de ferro. Numa **chumaceira** de um moinho de vento de Turquel encontrámos ainda uma castanha de pedra. Também se designa a castanha por **moente**.

Castanhal – (de castanha) s. m. Souto manso (souto destinado à produção de castanhas e madeiramentos).

Castanheira – s. f. "Castanheiro destinado à produção de frutos" (Ribeiro, 1930, p.98). Castanheiro de grande porte.

Castinçal – (de castinça) s. m. Souto bravo (souto para obtenção de varas para canastraria e tanoaria).

Cava – (de cavar, do lat. *cavare*) s. f. É o único amanho que se dedica à oliveira. Procede-se à cava no Inverno deixando o terreno em **leiva**. Nesta operação usa-se a enxada de pontas (cavar a ferros).

As cavas da vinha, consoante a época em que são efectuadas, podem ser temporãs, meãs ou serôdias. As primeiras são as que se fazem desde o final de Janeiro a meados de Março, as segundas ocupam o mês de Abril, e as últimas as que vão de Maio até inícios de Junho. Nas vinhas do Mosteiro, ao longo do século XVIII, a cava era em regra tardia (Maio/Junho). Esta tradição manteve-se entre os vitivinicultores da região, eliminando desta forma a necessidade de praticar a **amontoa** ou **arrenda**.

Cavador – s. m. Trabalhador de enxada. "O que não tem bois, nem vaccas, e só com o trabalho de enxada sêmea o seu pão" (Viterbo, 1798*a*, p.257).

Cavadura – s. f. No seu "Elucidário", Viterbo utiliza este termo para designar a cava da vinha praticada por dez homens (1798*a*, p.251). Trata-se, provavelmente, de um **granjeio** e não de uma cava de plantação.

Cavaleiro – s. m. O mesmo que **garfo**, **enxerto**, **pluma**.

Cavalete – (do lat. *caballu*) s. m. Ramo em que se faz um enxerto. O mesmo que **cavalo**, **porta-enxerto**. Na enxertia da vinha também recebe a designação de **americano**.

Cavalo – (do lat. *caballu*) s. m. **Bravo** apto a receber o **garfo**. O mesmo que **cavalete**, **porta-enxerto**.

Alfaia para suportar as pedras do moinho quando se realiza a **picadura**.

Cavalo de lavoura – Alfaia para aparelhar a madeira. Misto de banco e torno, em que o **canastreiro** sentado fixa a **fasquia** que aparelha com a **faca de lavrar**. O mesmo que **banco de lavoura**.

Cava química – Operação cultural que nas vinhas veio substituir a **monda**. A pulverização com herbicidas e monticidas visa eliminar as ervas daninhas que infestam o terreno. Esta pulverização química dispensa muita mão-de-obra.

"Cavar a dois ferros " – Cava prévia na plantação a **covacho**.

"Cavar a ferro e a ferrinho" – O mesmo que **cavar a ferro e meio**.

"Cavar a ferro e meio" – Cava de folha e meia aplicada no milho e na batata em terras de **falgar**. O mesmo que **cavar a ferro e a ferrinho**.

"Cavar a meio ferro" – Cava para semear o trigo nos **caneiros** e **presas**.

"Cavar a quatro ou a cinco ferros" – Cava para meter vinha.

"Cavar cavedulhos" – Designa os trabalhos de cava dos **cambalhões** e **marradas**.

Cavouca – (de cavo) s. f. O mesmo que **cabouca**.

Cedovém – Designa as novidades extemporâneas.

Celeireiro – (de celeiro) s. m. O mesmo que **tulheiro**.

Celeiro – (do lat. *cellariu*) s. m. Armazém de cereais e leguminosas secas. Nos celeiros arrecadavam-se em tulhas o trigo, o milho, o feijão, etc. Alguns celeiros são edifícios térreos, mas é vulgar os celeiros da Ordem Cisterciense serem de primeiro andar, com o sobrado de madeira, situando-se no rés-do-chão o armazém das pias do azeite. Era o que acontecia na Quinta de Val de Ventos, na Quinta do Campo, etc. São construções sólidas de alvenaria, de janelas estreitas, edificadas quando possível em locais pouco húmidos. Para impermeabilizar as argamassas que as guarnecem, os cistercienses aplicaram borras de azeite e cortiça moída.

Cepa – (do lat. cepo) s. f. Pé da videira ou videira.

Nas charnecas arrancava-se a cepa de urze e moita para fazer carvão que era vendido a canastra.

Cepeira – s. f. O mesmo que videira (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.83-84, 1 de Janeiro de 1822).

Cepo da prensa – Parte inferior da prensa hidráulica.

Cerca – (de cercar, do lat. *circare*) s. f. Recinto em que se aloja o gado a pastar. Por vezes, em virtude de uma **despedrega**, o mato dá lugar ao olival, transformando-se a cerca em **cerrado**. Também designa um murado de pedra que delimita a propriedade.

Cerrada – (de cerrar, do lat. tard. *serare*) s. f. Terreno murado de maior dimensão que o **cerrado** em que se plantam **tanchões** em **covas**.

Cerrado – (de cerrar) s. m. Pedaço de terreno de mato e olival que foi murado para confirmar tomadia, resguardando os frutos e o mato para fruição exclusiva do seu novo proprietário (Guerra, 1944, pp.41-42). Embora nalgumas freguesias o **cerrado** seja sinónimo de **choisa tapada**, noutras o seu significado anda mais próximo de **abertas**. Neste segundo caso, a designação de cerrado ou **sarrado** deve-se não à delimitação da propriedade por muros, mas à sua geografia serrana (Cacela, 1977, p.337). Nos Casais de Santa Teresa e nas Ataíjas considera-se o cerrado uma propriedade mais extensa que a choisa. Já em Turquel, a choisa é tida como uma fazenda de dimensão inferior ao cerrado. O mesmo que **sarrado**.

Cesteiro – (de cesto) s. m. Oficial que se dedica à produção de cestos, cabazes, poceiras, poceiros, etc., e que tem no vime a sua matéria-prima. Os artigos mais finos são entrançados com vime descascado ou com a combinação de vime com casca e sem casca, denominando-se então de listrados. Alguns destes recipientes recebem uma ornamentação primorosa que se assemelha a um bordado. O corte dos vimes é feito em dois períodos. Nos meses de Junho e Julho quando se pretende trabalhar com o vime branco ou descascado, porque nesta altura é mais fácil extrair-lhe a casca e, em Janeiro, quando se opta pelo fabrico de peças com casca, que assumem uma tonalidade castanho escura. Também se aproveitam os vimes cortados neste primeiro mês do ano para a produção de peças brancas, é então necessário ou enterrar a madeira humedecendo-a ou deixando-a enjoar (secar ligeiramente), para depois lhe poder retirar a casca.

Estes profissionais estavam sedeados em maior número nas freguesias de Cós, Cela e Évora de Alcobaça. A sua produção era vendida à porta das oficinas, anunciada em carros pelas aldeias, negociada nos mercados e feiras de Rio Maior, Santa Susana, etc.

Cesto – (de cesta) s. m. "A designação genérica de cêsto compreende uma quantidade elevada de recipientes, com as mais diversas formas e fabricados com variadas matérias-primas. Podem ser prismáticos,

cilíndicos, tronco-cónicos e fabricados com vime, cana verde, vêrga de castanho e outras madeiras brancas, macias e flexíveis. O cêsto pode ter, ou não tampa própria e não tem azas ou, quando muito, pequenas azas laterais" (Natividade, 1930, p.131). Os cestos são utilizados para muitas finalidades, nomeadamente na apanha da uva e da azeitona, na apanha, acondicionamento e transporte de frutas de espinho, pevide e caroço, de pescado e pilado, etc.

Cesto da maquia – Cesto que recebe a azeitona directamente dos **cabazes de verga**. Quem se encarrega, normalmente, desta tarefa é o **maquiador** ou o **paquete**.

Chabanco – s. m. O mesmo que **bajanco**, **bajouco**, **chabouco**, **pocinho**.

Chabeta – (de chave, do lat. *clave*) s. f. Peça de ferro que serve para fixar o peso no fuso.

Chabouco – s. m. O mesmo que **bajanco**, **bajouco**, **chabanco**, **pocinho**.

Chamadouro – (de chamar) s. m. Pequeno pau de oliveira, medronho ou carrasco que transmite a trepidação da **andadeira** ao **tabuleiro** da **moega**, o que permite a queda do grão para o olho da mó. Encontramos nos moinhos da região chamadouros de martelo e raspa.

Chamaril – s. m. O mesmo que **chocalho** (Póvoa de Cós).

Chancel – s. m. "Peça em forma de segmento num tampo de pipa" (Ribeiro, 1930, p.99).

Chancinhos – s. m. pl. Peças de madeira dos topos da **grade**. O mesmo que **testinhos**.

Chanfanada – (de chanfana, do cast. *chanfaina*) s. f. Designa o amanho esporádico dos terrenos de **charneca** (Guerra, 1944, pp.71-72). Nos olivais monásticos da beirada da Serra fazia-se a chanfanada com intervalos de dois a três anos (B.N.L., cód.1490, fl.48).

Chantar – (do lat. *plantare*) v. tr. Colocar **estaca** ou **tanchão**. Este termo aplica-se nas diferentes culturas que pegam de estaca, nomeadamente a oliveira, a vinha, etc. (A. D. L., C.N.A., 10ºof., lv.16, fls.71-73, 11 de Outubro de 1850). Esta designação é ainda hoje corrente no léxico do mundo rural.

Chão de horta – Designa uma terra apropriada ao cultivo de legumes (A. D. L., C.N.A., 10ºof., lv.36, fls.22-23, 1 de Dezembro de 1858).

Chaparreiro – s. m. Carvalho, sobreiro ou azinheira juvenis. O mesmo que **chaparro**.

Chaparro – s. m. O mesmo que **chaparreiro**.

Chaparro – s. m. O mesmo que **chaparreiro**.

Charneca – (do cast. *charneca*) s. f. Zona de terrenos pobres em que a água escasseia e a arborização é fraca.

Charro – (do cast. *charro*) s. m. Meia cana em cortiça mais alta à frente e com um bojo na parte posterior. Esta alfaia servia para retirar a **massa** do **moinho** e encher as **gamelas**.

Charrua – (do fr. *charrue*) s. f. Alfaia aratória robusta que permite uma lavra funda. Nos coutos de Alcobaça " (…) a charrua tem com o cabeçalho de comprido 12 palmos, as rodas de alto dous palmos, o ferro ou peza 7 arrates, e a sega 5 arrates" (B.N.L., cód.1490, nota 6). Segundo A. H. de Oliveira Marques esta alfaia introduzida na Península por Suevos ou Visigodos já era utilizada nos coutos de Alcobaça durante o século XIII (Marques, 1978, p.97). A charrua era utilizada nas terras fortes de barro. Na área serrana o seu uso restringia-se aos terrenos de **falgar**.

Charrueco – (de charrua) s. m. Termo que designa uma charrua de pequena dimensão e de feitura grosseira.

Chave de tonéis – Chave de ferro utilizada para apertar ou desapertar o parafuso de orelhas do **postigo**.

Chavelha – (do lat. *clavicula*) s. f. O segundo lugar numa fila de **manteadore**s, sendo o primeiro lugar ocupado pelo respectivo **mandador**.
Peça de madeira ou ferro que liga a canga ao cabeçalho do **carro de bois**.

Chiangar – (de chiar) v. intr. Ruído provocado pelo carro de eixo chião enquanto se desloca. O mesmo que **cantar**, **chiar**, **rechiar**.

Chião – (prov. minhoto) "Carro de eixo cantante" (Ribeiro, 1930, p.101).

Chiar – (de chio) v. intr. O mesmo que **cantar, chiangar, rechiar.**

Chocalho – (de choca) s. m. Acessório que avisa o moleiro de que a **moega** está a ficar sem grão. O mesmo que **chamaril**.

Choisa – s. f. Propriedade serrana superior ao **choiso**. Compreende, habitualmente, terras de semeadura, de olival e mato. A choisa apresenta-se em regra murada, tomando mesmo a designação de "choisa tapada" (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.86-87, 28 de Abril de 1847). A choisa como o **cerrado** é, em princípio, uma propriedade usurpada ao **baldio**. Distingue-se do cerrado pela sua forma

arredondada. A choisa é quase sempre ampliada através de sucessivos **alargadoiros**. A pequena mancha de olival que quase sempre lhe está associada recebe culturas em sistema de rotação. Por regra no 1º ano semeia-se o trigo; no 2º ano a aveia, a cevada, tremoço e favas; no 3º ano deixa-se para pasto do gado.

A toponímia serrana dá-nos referência da sua dimensão e forma (choisa grande, longa, redonda, do alargadoiro), da associação a áreas de terreno depressionadas ou a elevações (choisinha do covão da carvalha, choisa do vale, da coveira, do cabeço), à cultura olivícola (choisa do zambujeiro, dos tanchões, das oliveiras), às culturas cerealíferas (choisa do milho, do trigo, da eira, do palheiro), à propriedade murada (choisa tapada, da cancela, do porto), à terra recém cultivada (choisa nova, choisinhos novos, da arrompida), a árvores de fruto (choisa do jardim, das figueiras, da nogueira), a culturas florestais (choisa dos pinheiros), a meios de produção (choisa do moinho de vento, da moleira), e tantos outros ricos indicadores quanto à fauna, à flora, aos recursos hídricos, à qualidade do terreno, às vias de comunicação e acessibilidades... O mesmo que **chousa**, **soija**, **souja**.

Choiso – s. m. Propriedade serrana de dimensão bastante acanhada. O mesmo que **chouso**, **soijo**, **soujo**, **soiso**.

Choro – O mesmo que **chorro** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895).

Choro da videira – Anuncia a entrada de um novo ciclo vegetativo da planta e o abandono da fase de dormência ou de repouso. Dos cortes saem as conhecidas lágrimas ou com mais propriedade as exsudações de seiva. A partir desta mostra de vitalidade iniciam-se as enxertias.

Chorreira – s. f. Grande caudal de água.

Chorro – s. m. A torrente das **cales**. Também designa o brotar de uma nascente. O mesmo que **choro**.

Chousa – s. f. O mesmo que **choisa**, **soija**, **souja**.

Chouso – (do lat. *clausu*) s. m. O mesmo que **choiso**, **soijo**, **soujo**, **soiso**.

Chumaceira – (de chumaço+eira) s. f. Peça de madeira assente no **frechal**, constituída pelos **malhais**, **cocões**, **bácoro** e **castanha**, onde roda o **mastro** (moinho de vento).

Chumbar – (de chumbo) v. tr. Demolhar previamente o arroz de semente, para que a corrente de água ou o vento não o arraste para fora dos **canteiros**, ou os pássaros o possam consumir.

Cintel – (de cinto) s. m. Compasso improvisado utilizado pelos cabouqueiros para marcar o corte das pedras de **mó** para os moinhos, das **galgas** para os lagares de azeitona, dos alicerces dos moinhos de vento.

Ciranda – (do cast. *zaranda*) s. f. Crivo manual de junco, de canas finas, de vime ou de arame utilizado na **limpeza** da azeitona e do grão. Esta tarefa exige uma perícia especial para que o vento cumpra a sua missão de limpeza.

Cirandado – adj. Efeito da acção de **joeirar** com uma **ciranda**.

Cirandeiras – (de ciranda) s. f. pl. Mulheres contratadas para cirandar a azeitona e outras sementes, consoante o calendário cultural.

Cisterna – (do lat. *cisterna*) s. f. Construção de pedra e mais tarde de cimento para recolha e aprovisionamento das águas pluviais. Diferencia-se do poço dado o seu depósito ser completamente estanque. As cisternas podem ser térreas, aproveitando, para o efeito, alguma aberta do manto calcário, que se impermeabiliza e cobre de lajeado. Estas cisternas beneficiam da escorrência das águas dos caminhos e das regueiras. Noutros casos, o lajeado natural serve de colector para estas galerias subterrâneas (ver **eira de poço**). É, também, vulgar encontrarmos estas cisternas junto às eiras que, graças a um desnível adequado do calcadoiro, canalizam as águas directamente para a boca da cisterna. As outras cisternas diferenciam-se pela estrutura de cobertura, que se apresenta quer em sistema de abóbada, quer de telhado de duas águas. A admissão da água para o seu interior faz-se por meio de calhas, sendo corrente estas cisternas beneficiarem da recepção das águas dos cómodos circunvizinhos. Para manter a frescura das águas estas estruturas são rebocadas e caiadas anualmente. Como também se verifica nos poços é uso e costume deitar peixes no seu interior com a função de limpar as águas. Quando os lagares serranos não se situavam nas imediações de uma **lagoa** ou **barreiro** era comum possuírem uma cisterna ou um **poço roto**, onde se obtinha a água para a **caldeira** e demais tarefas do lagar. A cisterna nas comunidades serranas assume o significado de **pia**.

Claras de ovos – As claras são utilizadas na operação de **colagem** dos vinhos que se toldavam. A albumina ajudava a clarificar os vinhos mais rapidamente. Por pipa lançavam-se 24 claras que se batiam durante meia hora, deixando repousar 24 horas. Esta operação, consoante o estado do vinho, repetia-se duas a três vezes (Gyrão, 1822, p.166). Nos lagares do Mosteiro rolavam-se as pipas para facilitar a colagem (B.N.L., cód.1490, fl.52). Segundo alguns autores as claras contribuíam para despertar no vinho um melhor travo e aroma.

Clarificação – (de clarificar) adj. O mesmo que **colagem**, **engomagem**.

Cobra – (do lat. *colubra*) s. f. Gado (vacum, cavalar, muar ou asinino) atrelado na debulha do trigo.

Medida agrária utilizada nos campos da Maiorga. A cada corda correspondem dezasseis passos de 4 palmos (Larcher, 1907, p.197).

Cocões – s. m. pl. Peças de madeira cravadas nos **malhais** que servem de anteparo ao **mastro**.

Cogulo – (do lat. *cucullu*) s. m. A porção de grão ou azeitona que excede as bordas da medida e por isso tem de ser arrasado.

Coice da vara – Parte posterior da vara que se fixa por intermédio de um eixo, a **agulha**, nos orifícios das **virgens** ou **cachorros** que a ladeiam permitindo, assim, a mobilidade do aparelho. O mesmo que **couce da vara**.

Coimeiro – (de coima) adj. Marca que se coloca nas propriedades para assinalar a proibição ao direito de pascigo. É de realçar a aceitação pela maioria dos fazendeiros que os jovens apascentassem o gado nas **choisas** e **cerrados** no período que precede as sementeiras, pelo que era necessário assinalar convenientemente esta restrição. Colocavam-se nos **maroiços** algumas canas ao alto, erguiam-se montículos de terra, nos quais se depunha uma pedra e davam-se umas pinceladas de cal nas árvores ou nas pedras de cabeço dos murados. Ver **azerve**.

Coirela – (do lat. *quadrella*) s. f. "Porção de terreno aproveitável para cultura. É designação muito utilizada na divisão de baldios ou de charnecas" (Natividade, sd*d*., p.145). O mesmo que **courela.**

Colagem – (de colar) s. m. Designação técnica que significa os diferentes processos utilizados para limpar os vinhos. Quando estes não clarificam com a **trasfega** e se mantêm toldados, era usual lançar-se sangue fresco de boi ou carneiro e claras de ovos na vasilha (cerca de 24 claras por pipa). Vertidas as claras, previamente batidas na vasilha com o **macaco**, revolvia-se o vinho ou, em alternativa, rolavam-se as pipas. Esta prática ancestral do uso de sangue e de claras de ovos só foi arredada dos processos de confecção do vinho durante a primeira metade do século XX. Nos vinhos brancos de cama (**bica aberta**), também se juntava farinha de trigo tremês, com a intenção de aglutinar a borra. Outros métodos foram utilizados na colagem, como o barro, o gesso, a batata, entre outros. O mesmo que **clarificação**, **engomagem**.

Colher – (do lat. *cochleariu*) s. f. Utensílio de madeira utilizado para mexer a **massa** nas **seiras** quando se realiza a **calda**.

Colmeal – (de colmeia) s. m. pl. O mesmo que **covões**.

Coluna – (do lat. *columna*) s. f. Suportes laterais da **prensa de vara**. Consiste em dois madeiros verticais que apoiam a vara, evitando, assim, alguma torção deste aparelho. No caso das prensas hidráulicas providas de agulha (veio central) ou em algumas de parafuso, a coluna consta de dois apoios de ferro que sustêm a cabeça da prensa.

Comedia – (do lat. *comedere*) s. f. Ração que o dono do olival fornecia ao **rancho**. A cada homem o patrão concedia semanalmente ½ litro de azeite e ¼ de legumes secos, sendo a ração da mulher metade dessa quantidade. Na altura do jantar o homem arranjava a lenha necessária e um cântaro de água ficando entregue à mulher as restantes tarefas (Ribeiro, 1928, p.53). Nalguns ranchos competia à encarregada das mulheres preparar a refeição comum. O mesmo que **comedoria**.

Comedoria – (de comedor) s. f. O mesmo que **comedia**. Deriva da antiga pensão ou foro que os enfiteutas, colonos, etc., pagavam ao rei, quando o seu séquito vinha pelas terras a aplicar justiça. Também assume o significado de colheita ou jantar (Viterbo, 1798*a*, p.296).

Companha – (do lat. *compania*) s. f. Conjunto dos companheiros da arte de pesca.

Companheira – (de companheira) s. f. O mesmo que **apanhadeira**.

Compasso – (de com+passo) s. m. Distância entre plantas numa exploração. O compasso adequado é vital para optimizar a produção e facilitar as mobilizações culturais.

Comporta – (der. de comportar) s. f. Portinhola que contém as águas no **açude** e que permite ao moleiro regular o fluxo de água que corre na **levada**.

Concha – (do lat. *conchula*) s. f. Rosca aberta na **cabeça da vara** que é atravessada pelo **fuso**. O mesmo que **porca**.
O mesmo significado que **búzio**.

Conhado – (de conho) O mesmo que **conhar**.

Conhar – (de conho) v. tr. Operação de limpeza dos cereais e da azeitona realizada por mulheres com o **conho**. Conhava-se nos **terreiros** e nas **eiras**.

Conho – (do lat. *cuneus*) s. m. Vassoura espalmada de urze, giesta, lentrisco, de palha de milho-miúdo, etc., utilizada na **alimpa** da eira, para separar o grão da palha e de algum carolo, enquanto se padeja com a pá, ou para limpar as azeitonas dos raminhos e das folhas. Para prender estas

plantas secas ao cabo de madeira utilizava-se a casca verde de trovisco, material vegetal empregue em ataduras. Ver **conhar**.

Contrameão – s. m. “Peça imediata ao **meão** em vasilhas de **tanoeiro**” (Ribeiro, 1930, p.101).

Contramestre – s. m. Ajudante do lagar que substitui o **mestre** quando este falta ou se ausenta.

Contra-safra – Sucede anualmente à **safra**. Significa uma produção de azeitona diminuta, em virtude do **varejamento** da colheita precedente ter destruído em parte a frutificação da árvore. O mesmo que **meia-safra**.

Copeiras – (de copa) s. f. pl. Aberturas na parede interior do moinho que servem ao moleiro para colocar alguns objectos, entre os quais se contava a lanterna do azeite, outrora essencial na moagem nocturna.

“Coração do forno”– Pilha de cepos que constituem o núcleo do forno de carvão.

Cordovia – (de Córdova, top.) "Diz-se de uma espécie de oliveira minhota e alentejana" (Machado, 1991, p.258).

Corno – (do lat. *cornu*) s. m. Peça utilizada com a mesma função do **búzio**. O chavelho do gado bovino também foi utilizado no carreto de borras de azeite para olear os eixos do carro chião, no transporte de vinho para os jornaleiros, como medida de sementes de couve de nabo ou de horto para venda nos mercados e feiras.

Correia – (do lat. *corrigia*) s. f. Fitas de castanho muito finas que se aplicam na fase de acabamento das bordas das **canastras**, etc.

Cortadeira – (de cortar) s. f. Abertura de rego para canalização de águas para engenhos, regas… (B.M.A, lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., 2 de Outubro de 1856).

“Cortes rasos” – Método de exploração da floresta por derrotes totais. Este sistema aplica-se por ciclos nos talhadios de castanheiros e carvalhos.

Cortiça virgem – Revestimento do sobreiro que nunca foi descortiçado. Quando o tronco da jovem árvore atinge a grossura da perna de um homem, apresenta as condições para sofrer o corte da virgem. Apenas tem utilidade como combustível ou para cortiços de abelhas.

Cortina – (do lat. *cortina*) s. f. Muro de resguardo. Algumas **levadas** possuíam uma cortina que evitava o aluimento de terras e o seu entupimento.

Coruto – (de cocuruto) s. m. Bandeira do milho. O mesmo que **cruto**.

Costado – (de costa) s. m. Toros que abraçam e amparam a **camada** (forno de carvão).

Couce da vara – O mesmo que **coice da vara**.

Courela – (do lat. *quarellu*) s. f. O mesmo que **coirela**.

Cova – (do lat. *cova*) s. f. Extensão de terreno localizado numa depressão. Quanto à dimensão é inferior a **covas** e superior a **covelho e covilhão**. Muitas **choisas** localizam-se em covas, é o caso da cova do choisinho (Vale Pisco), da cova da criada (entre o Vale Cafalado e o Vale Estreito) que sugere um terreno bom para criar, da cova do olival (Pedreira dos Molianos), da cova funda da **sarrada** (Serro Ventoso).

Covachar – v. intr. Plantar a **covacho.**

Covachos – (de cova) s. m. Fileiras de pequenas covas preparadas para receber culturas como a batata, o feijão, a melancia, etc. "Na plantação a covacho cava-se primeiro a terra a dois ferros, enterrando a erva. Na ocasião da sementeira abrem-se com a enxada pequenas covas, em linha, onde as mulheres deitam o estrume e o tubérculo. Os cavadores acabam de encher os covatos com terra, ficando a batata a uma profundidade que medeia os 0,03m e 0,04m" (Natividade, sd*a*, p.73). Na cultura do milho nas terras de campo abriam-se covachos para adubar com pilado e limo.

Covada – (do fr. *couvade*) s. f. Pequena planície entre dois montes de inclinação pouco acentuada (B.M.A, lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.144, 16 de Março de 1870).

Côvado – (do lat. *cubitum*) s. m. Corresponde a três palmos ou 66cm.

Cova do bagaço – Buraco empedrado que chega a atingir dois metros de profundidade por um metro de largo em que se armazena o **bagaço** da azeitona. Para facilitar o acesso ao bagaço salientam-se da parede algumas lajes que servem de degraus. O **bagaço** era salgado e apertado com pedras, servindo depois para a alimentação do gado suíno. Em alguns casos, o **bagaço** era armazenado ao ar livre, num abrigo semicircular contíguo a uma das **casas**. O mesmo que **bagaceiras**.

Covão – (de cova) s. m. Depressão de terreno bastante acentuada. Em dimensão é superior à **choisa**. Normalmente, estas propriedades encontram-se afastadas das povoações. A toponímia regista diversas designações, é o caso do covão do Tojo que se localiza entre o Vale Grande e o Vale da Malhada. Aqui se inicia um caminho percorrido pelos homens na

esmoita e pelos rebanhos. Era neste covão que as crianças se encontravam e jogavam à **urra**. Outras designações são sugestivas das culturas agrícolas praticadas, como o covão do **jardim**, da ervilha, do milho, etc.

Covas – (do lat. *covo*) s. f. pl. Terreno de dimensão superior a cova. Zona depressionada no terreno, quando as suas características são argilosas é comum formar-se um **barreiro**.

Na charneca e nas zonas da encosta serrana é vulgar abrirem-se covas para o plantio dos **tanchões**. Nas encostas escalvadas para se atingir o **funcho**, é, por vezes, necessário recorrer à picareta, à alavanca e ao uso do fogo. Estas covas apresentam em média 80cm de profundidade por 80cm de largura. É também em covas que se queimam as cepas na charneca para produzir carvão.

Covato – s. m. Cova aberta no fundo da **elfa** ou manta onde se **unha** o **bacelo**. O mesmo que **cama**.

Covelho – s. m. Pedaço exíguo de terra situado numa zona afundada. É inferior em dimensão ao **covilhão**.

Covilhão – s. m. Chão depressionado de área superior ao **covelho**.

Covões – s. m. pl. Conjunto de cortiços ou colmeias (B.N.L., cód.1490, fl.51). O mesmo que **colmeal**.

Cozimenta – s. f. Carbonização da lenha nos fornos. Este processo dura entre 15 a 20 dias. Os fornos consoante a sua dimensão consomem entre 40 a 60 carros de lenha.

Crestar – (do lat. *castrare*) v. tr. Fazer a cresta. Colheita do mel.

Cilha de colmeias – Fila de cortiços (Frazão, 1938, p.113).

Crivo – (do lat. *cribu*) s. m. Peneira de arame de ferro utilizada para limpar o milho, legumes secos, etc.

Cruto – s. m. O mesmo que **coruto**.

Cuba – (do lat. *cupa*) s. f. Vasilha de grandes dimensões para curtir ou arrecadar vinho. Viterbo refere que " (…) nellas se recolhia o pão, e nos cubos se encubava o vinho" (1789, p. 337). O mesmo que **balseiro**.

Cubo – (do lat. *cubu,* do gr. *kubos*) s. m. Tronco de pinho escavado na direcção da saída da água que vai impulsionar as penas do **rodízio** (A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.7-9, 3 de Dezembro de 1823). Noutros casos, os **cubos** são substituídos por uma caleira de tabuado ou por uma cale de pedra. Mais recentemente os cubos são de cimento. Copo da roda de água. O mesmo que **cuvo**.

Cubo de rega – Cubo ao serviço das terras regadias (*Semana Alcobacense*, 1634, 12 de Junho de 1893).

Culturas intercalares – Culturas que ocupam a terra no período em que a cultura primária não se verifica ou durante os ciclos mortos da cultura principal. São culturas de suporte da exploração.

Culturas de consociação – Designa as culturas que se praticam em simultâneo (como o milho e o feijão). Também assume o mesmo significado de culturas intercalares.

Cuncas – s. f. pl. Discos de madeira de sobro ou zambujo cintados, com cerca de 70cm de diâmetro, que se unem por intermédio dos **fuselos** e do veio do centro.

Curiosidades – (do lat. *curiositate*) s. f. pl. Designa as primeiras produções de frutos, hortaliças, etc. Pequena horta familiar de grande significado na dieta alimentar camponesa. Este canteiro mimoso situava-se nas imediações de cisternas e poços.

Curtimenta – (de curtir) s. f. Fermentação do **mosto** juntamente com os **engaços**, películas e grainhas. A curtimenta dura entre quatro a oito dias.

Curveiro – (de curvar) s. m. Designa um tipo de solo permeável que furta parte da nascente dos poços.

Custeado – s. m. Fitas mais grossas que se aplicam no entrelaçamento das peças de **canastraria**.

Cuvo – s. m. O mesmo que **cubo** (A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.7-8, 3 de Dezembro de 1823).

"Dar água à cura" – Expressão que designa a actividade executada por mulheres ou crianças que, com canecos de água, assistem o homem que está a sulfatar.

“Dar as caldas” – Expressão que refere a operação de **caldar**.

“Dar as canadas” – Vinho que o carreiro recebe para consumo próprio enquanto efectua o carreto das vasilhas (Vasconcelos, 1975, p.373).

“Dar boa funda” – Expressão que significa que a azeitona produz bastante azeite.

“Dar o tombo” – Expressão que designa o fim da **limpeza** do cereal realizado na **eira**. Quando o monte de cereal dá o tombo significa que foi na sua totalidade **padejado**.

“Dar pano à lavra” – Voltear demasiado o **arado** ou a **charrua** não alinhando a lavra. Ver **cambalhão**.

“Dar um ferro” – Dar uma única lavra. Também significa a profundidade a que na cava mergulha a folha da enxada.

“Debulha à pata” – O mesmo que **debulha a sangue**.

“Debulha a sangue” – Debulha com o recurso a animais. O mesmo que **debulha à pata**.

“Debulha à unha” – Debulha a braço com **malhos** ou varapaus.

Debulhar – (do lat. *despoliare*) v. tr. Trabalho realizado na **eira** com o auxílio do pé de gado (muar, cavalar, asinino ou bovino), **trilhos**, **malhos**, varapaus, com que se separa o grão da espiga e os legumes do seu invólucro. Na debulha é vulgar contar-se com a ajuda da família alargada e da solidariedade vicinal.

Deca – (do gr. *deka*) s. f. Medida de azeite ou vinho. Corresponde ao decalitro.

Defesa – (do lat. *defensa*) s. f. Lajes salientes que, do cimo dos murados, se projectam para o exterior dos pátios e currais em que se recolhe o gado, travando assim o pulo do lobo.

“Deitar-se” – Diz-se das culturas afectadas por golpes de vento que as acamaram, comprometendo o seu posterior desenvolvimento.

Deleirar – v. tr. O mesmo que **derregar**.

Dentes – (do lat. *dente)* s. m. pl. O mesmo que bicos ou **tornos** da **grade**, do **trilho**.

A **entrós** dos moinhos também possui dentes que engrenam nos **fuselos** do **carreto** (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.6, fls.55-56, 31 de Março de 1800).

Derregar – (de+rego) v. tr. Abertura de regos nas terras lavradas para escoar a água e evitar o apodrecimento das sementeiras, em particular das temporãs (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840). O mesmo que **deleirar**.

Derrote – (de derrotar, do fr. ant. *dérouter*) s. m. O mesmo que **desfraldar**, **tora**.

Desbandeirar – v. tr. O mesmo que **esbandeirar**, **escurtar**.

Desbaste – (de desbastar) s. m. Supressão das plantas excessivas na seara. O desbaste pode ser realizado através do arranque à mão ou pelo grupo de sachadoras. Posteriormente quando se arrenda a cultura (no caso do milho, feijão, etc), pratica-se um segundo desbaste. Esta operação é essencial para equilibrar a seara e optimizar a sua produção. Pratica-se o desbaste na cultura do milho, no arroz, feijão…

Desboia – s. m. Extracção da camada designada por virgem de um chaparro preparando-o a produzir a cortiça **amadia**. O mesmo que **despela**.

Desbravar – (de des+bravo) v. tr. O mesmo que **arrotear**, **mantear**, **surribar**.

Descabelar – v. tr. Tirar o pêlo às peles que vão a curtir.

Descamisada – (de descamisado) s. f. Trabalho comunitário realizado ao serão na eira, em que se retiram as camisas das espigas. Quando se inicia a descamisada surgem os emantolados, jovens encapuçados que se vão sentar junto às raparigas da sua preferência. O mesmo que **desfolhada**, **escamisada**.

Descamisador – s. m. O mesmo que **bico de descamisar**.

Descanadas – s. f. pl. Retirar as maçarocas da palha do milho. Operação similar à **descamisada**, mas enquanto esta se realiza à noitinha, as descanadas são feitas mal o cereal chega à eira para evitar que a palha verde aqueça ou fermente. O mesmo que **descaneiradas** ou **escaneiradas**.

Descaneiradas – s. f. pl. O mesmo que **descanadas** ou **escaneiradas**.

Descarga – s. f. O mesmo que **descarrega**, **despoldra**.

Descarolar – v. tr. Retirar o milho do carolo da maçaroca. Realizado ao serão, este trabalho colectivo, era executado com o **riscão** ou **rascunho**. O mesmo que **escarolar**, **esgrabulhar**.

Descarrega – v. tr. O mesmo que **descarga**, **despoldra**.

Descava – s. f. Abertura à enxada de um **covacho** ou **covato** junto à cepa para, com um canivete ou navalha podoa, lhe cortarem as raízes que irrompem do **cavaleiro**, lançamentos que interferem no desenvolvimento produtivo da videira. Graças à descava libertava-se a cepeira do escalracho e permitia-se-lhe beneficiar dos nateiros fertilizantes. Esta operação, realizada exclusivamente por homens, era praticada antes da videira rebentar, caso contrário podiam-se tirar uma série de olhos à vide. A descava era obrigatória quando a plantação tinha entre um a dois anos. O mesmo que **escava** (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831).

Descortiçar – v. tr. Extrair a cortiça. O corte é feito a machado. Esta operação realiza-se entre os meses de Junho e Agosto. Após a **tiragem**, a cortiça sofre um enxugo de quinze dias.

Desenceirar – v. tr. Acção de retirar o bagaço das **seiras**, desfazendo o **enceiradoiro**.

Desmanta – s. f. Designa os trabalhos de regularização do terreno. O mesmo que **desmante**.

Desenfornar – (de des+enfornar) v. tr. Retirar a pedra cozida do forno de cal. Esta operação durava aproximadamente uma semana.

Desengaçadeira – s. f. O mesmo que **engaçadeira**.

Desenviciar – v. tr. Tirar o viço às culturas. Muito praticado na cultura do arroz para reduzir a exuberância da plantação, situação que compromete a boa formação da espiga e impede que a seara carregue. O desenviço nos arrozais efectua-se através do alagamento ou esvaziamento dos canteiros ou por **desbaste** da ponta das plantas. Nas batateiras quando a rama é abundante, também é costume ceifar as suas partes terminais. O mesmo que **desinmachiar**.

Desfiadas – (de desfiar) s. f. pl. Operação realizada aos serões que consiste em desfiar em tiras as camisas do milho para servirem de recheio aos colchões.

Desfolhada – (de desfolhar) s. f. O mesmo que **descamisada**, **escamisada**.

Desfraldar – (de des+fralda) v. tr. O mesmo que **derrote**, **tora**.

Desfundar – v. tr. Tirar a funda à vasilha. Extrair as borras.

Desgaçar – v. tr. Quando a carga abundante de frutos faz pender os ramos.

Desgarrada – (de desgarrado) s. f. Corte dos defeitos e irregularidades das peles curtidas.

Desinmachiar – v. tr. Expressão utilizada na região de Alcobaça com o significado de **desenviciar**.

Deslagartar – O mesmo que **eslargartar**, **lagartar**.

Deslassar – (de des+lasso) v. tr. O mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldas**, **caldear**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Desmantar – (de des+manta+ar) v. tr. "Regularizar a superfície do solo, recentemente manteado" (Ribeiro, 1930, p.104). Ver **manta**, **mantear**.

Desmoitar – (de des+moita+ar) v. tr. O mesmo que **desmoutar**, **esmoitar**, **esmoutar**.

Desmoutar – (de des+mouta+ar) v. tr. O mesmo que **esmoitar**, **esmoutar**, **desmoitar**.

Desparrar – v. tr. Quando a folhagem das cepeiras é abundante, costuma-se, por meados de Agosto, arrancar as folhas em excesso para que o sol possa banhar convenientemente os cachos das uvas. O mesmo que **esfolhar**, **esparrar**.

Despedrega – s. f. Remoção das pedras com o objectivo de tornar os terrenos aptos para o cultivo. A pedra extraída com o **alfeço** é depois acartada com uma padiola. Esta pedra forma os **maroiços**, os murados, enterra-se em covas, lança-se nos algares. O mesmo que **espedrega**.

Despela – (de despelar) s. f. O mesmo que **desboia**.

Despipar – v. tr. " Tirar o pipo do milho " (Ribeiro, 1930, p.104).

Despoldra – s. f. Primeira fase da poda, em que se eliminam as varas que sobrecarregam a planta, permitindo às restantes um desenvolvimento mais adequado. O mesmo que **descarga**, **descarrega**.

Desquente – s. m. Mato com que se elevava o piso da caldeira (dos fornos de cal) para os forneiros poderem continuar a erguer a abóbada do **empedre**. Era este mato que servia de primeiro combustível na **fornada**.

Dessarrar – v. tr. Tirar o sarro das vasilhas vinárias. A camada de sarro era extraída a picadeira e, por vezes, com o recurso a uma aguilhada, isto porém só nos tonéis de grandes dimensões.

Destorroar – s. f. (de destorroar) Destruição dos torrões que a cava tinha libertado. Este trabalho realiza-se, com o olho da enxada ou com o maço durante a Primavera, quando as chuvas são menos frequentes. Entre Évora de Alcobaça e a Benedita, ainda hoje se utiliza o **maço de destorroar** nesta tarefa. O mesmo que **escavachar**, **estorroar**.

Dia da acabada – O último dia da apanha da azeitona, da vindima, das ceifas, etc.

Dianteira – (de diante) s. f. Junta de bois que segue à frente.

"Dia de ano bom" – Expressão utilizada no contexto do pagamento de um foro. Pretende-se assim que o cereal seja entregue seco (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.5, fls.27-28, 12 de Janeiro de 1856).

"Dias-trocados" – Trabalhos colectivos recíprocos, ou serviços individuais acordados entre vizinhos. O mesmo que **mercês**, **merecer**.

Dorna – (do lat. *durna*) s. f. Vasilha de madeira de aduelas sem tampa, de boca mais larga que o fundo. Quanto ao feitio a dorna é arredondada, em tronco de cone inverso. Este recipiente tem, normalmente, uma capacidade de 600 litros. Nela se acarreta a água das nascentes, ribeiras, barreiros e lagoas para acudir às culturas mais necessitadas. Também neste recipiente se recolhem os cachos das uvas dos poceiros da vindima, se dá curtimento ao vinho, armazenam-se os bagaços. Há falta de tulhas, é nas dornas que a azeitona acamada aguarda antes de ir a moer.

Dornalho – s. m. **Dorna** de pequena dimensão (Ribeiro, 1930, p.104).

Eira – (do lat. *area*) s. f. Recinto em que se faz a seca e a debulha dos cereais e leguminosas, a limpeza da azeitona, a seca de frutos, etc. A maior parte são eiras de chão, de terra batida pela pata dos animais, noutras o **calcadoiro** é de argamassa de cal (cal apagada mais areia ou areão sobre empedrado de pedra miúda), em menor número surgem as eiras de pedra tosca ou de piso de cantaria. Noutros casos, as eiras são simplesmente afloramentos calcários que se apropriam a este fim. Recentemente, o cimento substituiu os outros materiais. Consoante o espaço em que se edificam apresentam formas redondas, rectangulares, quadradas, com um, dois ou três cantos, poligonais... A sua dimensão relaciona-se com os haveres de terras do seu proprietário. Este recinto, nesta região, nada tem de comparável com as grandes eiras de pão do Alentejo e Ribatejo em que chegavam a ser

empregues na debulha seis juntas de gado bovino (denominadas por **cobras**). As eiras do Mosteiro equiparam-se na dimensão às eiras do Sul. Na Granja de Val de Ventos a eira possui 18m de comprimento por 20 m de largura. No entanto, a um nível tipológico corresponde ao complexo agrário atlântico, o que não é de estranhar pela vitória do maís nos hábitos alimentares da população camponesa. Excluindo o caso das eiras de terra precárias, este recinto era delimitado, ocorrendo a entrada e saída dos cereais, do gado e respectivas alfaias pelo **porto da eira**. A sua localização era significativa pela óbvia necessidade de ser solarenga e de receber bons ventos. Raros são os exemplares de eiras comunitárias, persistindo, no entanto, a tradição da eira comum à família extensa. Anexo à eira levanta-se a arribana ou casa da eira.

Eirada – s. f. O mesmo que **eirado**.

"Eira de barro" – Expressão utilizada para designar uma eira de terra batida (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.257, fl.29, 15 de Fevereiro de 1935).

Eirádega – (do rad. de eira) s. f. Tributo senhorial colectado nas eiras. A cobrança do cereal efectuava-se nas eiras logo a seguir à **debulha**. Assim vigiava-se a produção e impedia-se que a pensão fosse paga com cereal da colheita precedente. Daí, ser de uso comum, a expressão "trigo e milho da terra" (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.43-45, 8 de Novembro de 1807). Segundo Viterbo, nas terras de Alcobaça, este direito corresponde a seis fangas de pão (24 alqueires) (1789*a*, pp.134-135).

Eirado – (de eira+ado) s. m. Sinónimo de eira (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.28, fls.1-3, 4 de Janeiro de 1915). Quantidade de cereal que se estende, de uma só vez, na eira para secar. Seco o cereal, segue-se a **descamisada**. O mesmo que **eirada**.

"Eira do poço" – **Cisterna** para armazenamento das águas pluviais. O reservatório da cisterna nasce de uma concavidade natural da massa calcária cujas fendas são vedadas com barro e bosta de gado muar e bovino. A superfície atapetada de lajedo propicia o declive que conduz as águas à boca da cisterna. Esta designação restringe-se, por vezes, ao lajeado do solo que facilita a escorrência das águas para o garrafão da cisterna. Para potenciar essa capacidade de condução era usual rasgarem-se sulcos nas lajes. Este tipo de cisternas surge, frequentemente, nas imediações dos lagares de azeite, facilitando o abastecimento de água à **caldeira**.

Eiras públicas – Eiras comuns ou do povo. “Os vizinhos faziam a debulha do cereal obrigando-se em contra-partida a fornecer ao eireiro que vigiava as medas do trigo uma parte da palha e das alimpaduras ou gança” (Frazão, 1939, p.115**).**

Eireiro – s. m. Homem encarregue de vigiar as medas de trigo de forma a impedir os furtos. Também designa aquele que trabalha a **debulhar** os **calcadoiros**.

Elfa – s. f. Rego para plantar **bacelo**. O mesmo que **manta**.

Emachiada – (de machiar) O mesmo que **emachiar**, **imachiar**, **machiar**, **machio**

Emachiar – (de machiar) v. intr. Diz-se que a oliveira vem a emachiar quando não produz fruto ou este não se desenvolve convenientemente, ou ainda quando a árvore ameaça secar. Árvore que se tornou macho, improdutiva, estéril. É, então, costume carregá-la de pedras para a castigar. Em último recurso aplica-se a **tora** ou, num caso mais radical, costuma-se **sardoar** a **oliveira**.

Este termo também se aplica a outras culturas, nomeadamente às cerealíferas. Quando a espiga do milho é anã, ou o arrozal não vira bem, diz-se igualmente que emachiou. O mesmo que **imachiar**.

Embacelar – v. tr. Meter bacelo.

Embolar – (de em+bola+ar) v. tr. Retirar a canivete parte da casca da **tanchoeira** na parte que se enterra.

Emburrar – v. tr. Cravar os paus da **empa**.

Emechar – v. tr. Queimar mechas de enxofre nas vasillhas quando o mosto inicia a fase de fermentação. Depois de tirar o vinho prepara-se a vasilha para a próxima temporada queimando uma mecha de enxofre. Só quando se **empestiga** a vasilha é que se retira a mecha. O mesmo que **mechar**.

Emedar – v. tr. Fazer **medas** de cereais.

Emorear – v. tr. Formar uma **moreia** de feixes de trigo (Ribeiro, 1930, p.105).

Empa à mãe – Técnica em que o próprio tronco da videira serve de tutor à vara.

Empa a pandeiro – Com a vara cria-se um arco que dispensa a atadura com junco.

Empa a pau – Operação cultural que se segue à **poda**, sendo, por vezes, simultânea. Trata-se, agora, de torcer as varas, gemendo-as e atando-

as de seguida com junco e, mais recentemente, com ráfia, a paus de **machurreiro** e canas que lhe servem de tutores. A empa, como a poda, é um trabalho executado apenas por homens, embora, desde o início do século transacto, algumas mulheres se tenham dedicado a esta actividade. O mesmo que **erguida**.

Empaviar – v. tr. Juntar as **paveias** do mato.

Empedrador – (de empedrar) s. m. Forneiro que realiza o **empedre** do forno de cal.

Empedre – Aprestar o forno de cal para cozer. Levantamento da abóbada. O empedre levava aproximadamente 150 carradas de pedra e durava a carregar cerca de uma semana. O mesmo que **enforna**.

"**Empenhada**" – Para a produção de água-pé lançavam-se almudes de água contados sobre os bagaços da prensagem, quando esta massa repisada voltava a dar os mesmos almudes dizia-se, então, que estava empenhada.

Empestigar – Polvilhar com farinha de trigo, revestir com barro ou untar com sebo o **postigo**, para que ele se ajuste ao **meão** de maneira a ficar impermeabilizado e impedir que o vinho verta.

Empoar – v. tr. Reduzir a terra a pó com o auxílio do maço ou da grade.

Empreita – (do cast. *empleita*) s. f. Associação de trabalhadores rurais em ranchos para executar determinado trabalho agrícola. Com as empreitas os trabalhadores defendiam-se da contratação por jornal. As empreitas eram contestadas pelos proprietários das terras que acusavam os trabalhadores de prestar um mau serviço e de exagerar o custo do contrato (Gyrão, 1822, p.35).

"Trança de esparto com que se fazem e consertam as seiras dos lagares de azeite. Um enseiradoiro compõe-se de oito seiras e é pelas empreitas que os lagareiros lhes pegam para as remover" (Frazão, 1938, p.112).

Encabeço – s. m. Manto de terra que recobre a **veada** (forno de carvão).

Encalagem – Banho de cal dado às peles a fim de permitir a extracção do pêlo.

Encaldeirar – (de caldeira, do lat. tard. *caldaria*) v. tr. Abertura de **caldeiras** em torno dos pés das oliveiras, das videiras, das laranjeiras, etc. (A. D.L., C.N.A., 3º of., lv.4, fls.4-5, 8 de Dezembro de 1824).

Encandear – v. tr. O florir da oliveira. "No dia de Nª Sª das Candeias (a 2 de Fevereiro), a fim de que as oliveiras encandeiem ou floresçam bem

nesse ano, frigir em azeite qualquer coisa, sejam, embora umas folhinhas de oliveira...." (Ribeiro, 1927, p.55).

Encanteirar – v. tr. Colocar os tonéis em **canteiros**. Fazer os canteiros em que se semeia o arroz.

Encasacar a vasilha – Designa a aplicação dos arcos.

Encasque – s. m. Operação da indústria de curtumes. Tratamento em tanques das peles pela adição de casca moída de carvalho, sobro ou azinho.

Enceiradoiro – (de enceirar) Conjunto de **seiras** repletas de **massa** da **moedura** empilhadas no **alguerbe**, sobre as quais se exerce a **espremedura**. Designa também a totalidade do espaço onde se realiza o enceiramento. Normalmente a **prensa** comporta 6 a 7 **seiras**. O **bagaço** proveniente de uma **moedura** de azeitona. O mesmo que **enceiradouro**.

Enceiradouro – (de enceirar) O mesmo que **enceiradoiro**.

Enceiramento – s. m. O mesmo que **enceirar**.

Enceirar – v. tr. Colocar as **seiras** no **alguerbe** e enchê-las de **massa**. Nesta operação abrem-se as **abas** da seira, colocando-lhe os **frades** para levantar a seira e poder despejar a **massa**. O mesmo que **enceiramento**.

Enchedoiro – s. m. Pau para bater os **taleigos** de farinha.

Enclidoiras – s. f. pl. Carga de paveias de mato colocadas no dorso de um burro. Com uma corda amparavam-se duas paveias de cada lado, colocando-se cerca de quatro ao centro.

Encozer – v. tr. Passar pelo lume as madeiras a aprestar para cabo das alfaias agrícolas, as varas de fasquia, etc., para as descascar, endireitar e ajustar.

Enfiada – (de enfiar) s. f. Colar de pinhões.

Enforna – s. f. O mesmo que **empedre**.

Enfrascar – (de en+frasco+ar) v. tr. Fazer o **enfrasque** de um lagar de azeite (Ribeiro, 1930, p.106). O mesmo que **azeitar**, **enfrescar**, **infarnar**.

Preparar o tonel, pipa ou casco para receber vinhos passando-o com **aguardente de borras**.

Enfrasque – (de enfrascar) Moagem e expressão da primeira **pilada** de azeitona em cada ano agrícola (Ribeiro, 1930, p.106). O enfrasque era feito com a azeitona do dono do lagar ou com a **azeitona dos caroços**, azeitando assim as **seiras.** Em vez dos 20 **poceiros** habituais da **moedura**, apenas se lançavam no **engenho** 6 ou 7, dado que o azeite ficava estragado pelo ranço das **seiras**.

Enfrescar – v. tr. O mesmo que **azeitar**, **enfrascar**, **infarnar**.

Engaçadeira – s. f. Cesto ou poceiro de vime pendurado na bica do lagar com a finalidade de recolher os engaços. Esta prática era usual, pois caso os engaços permanecessem muito tempo junto do mosto transmitiam-lhe um travo amargo.

Engaços – s. m. pl. Suporte lenhoso dos bagos utilizado como estrume para as terras.

"Engenheiro" – (de engenho+ eiro) s. m. Designação dada aos carpinteiros de moinhos que produzem as **entrós**, os **carretos**, etc. (A.D.L., CN.A, 10ºof., lv.65, fls.146-147, 27 de Dezembro de 1879).

Homem que trabalha no engenho de moer azeitona.

Engenho – (do lat. *ingeniu*) s. m. Moinho tocado a sangue ou água, com aplicação na moenda da azeitona, na casca de carvalho, sobro e azinho para a indústria de curtumes, de barro para a louça, de enxofre para o fabrico de pólvora, para o papel, etc. O engenho também corresponde ao mecanismo motor dos sistemas de moagem de cereais, das máquinas de serração hidráulicas.

"Engenho alveiro – Designa um aparelho de moagem do trigo (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fl.47, 11 de Maio de 1844).

"Engenho de moer casca" – Designa um moinho aplicado na moagem de casca (de carvalho, sobreiro, azinho) destinada à curtimenta das peles (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.27, fls.75-76, 27 de Abril de 1817).

"Engenho segundeiro" – Designa um aparelho de moagem do milho (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.39, fls.81-83, 14 de Maio de 1834).

Engomagem – s. f. O mesmo que **clarificação**, **colagem**.

Enguieiro – s. m. O mesmo que **vala**, **vazão**.

Enleiramento – Abertura de **leiras**.

Enramar – (de ramo) v. tr. Diz-se quando a videira ganha muita folhagem.

Enroupamento da cepa – Cepa com excesso de parras. Quando uma vinha exibia muita roupa tinha de ser desparrada. Daí a expressão: “Muita parra, pouca uva”. O mesmo que **enramar**.

Ensaibramento – s. m. Método preventivo para evitar o ataque da **filoxera** que consiste em rodear de saibro os pés das cepas.

“Ensejo de milho” – Expressão que designa a altura própria para realizar a sementeira.

Enterreiro – s. m. Raspagem de ervas e matos que rodeiam a oliveira no período do Outono para que o terreno fique limpo, facilitando a colheita do fruto pelo **varejo**. As alfaias de raspagem deste círculo, sobretudo em zonas de declive, são amontoadas para barrar o rolamento do fruto. O mesmo que **escardar**.

Enterreirar – (de en+terreiro+ar) v. tr. Fazer o **enterreiro**. O mesmo que **escardar**.

Entoparras – s. f. pl. Pedaços de pano velho, amarrados em torno das calças, com que os homens que vão cortar o mato protegem as pernas de tojos e espinheiros (Frazão, 1938, p.114).

Entornadeira – s. f. O mesmo que **entornadoiro**, **ladrão**, **tornadouro**.

Entornadoiro – s. m. Abertura de salvaguarda na levada de escoamento das águas para o rio. O entornadoiro permite regular o fluxo de água que corre nas **levadas** e que aflui aos **cubos** (A.D.L, C.N.A, 10ºof., lv.61, fls.177-178, 22 de Novembro de 1875**).** O mesmo que **entornadeira**, **ladrão**, **tornadouro**.

Entrecasco – s. m. Casca que separa o tronco lenhoso do **sobreiro** da **amadia.** O entrecasco é utilizado na indústria tradicional de curtumes.

“Entregar o ramo” – Acto simbólico com que se sela o contrato de compra e venda da produção de azeitona de um olival, oferecendo ao arrematante um ramo de oliveira (Ribeiro, 1928, p.54). Esta prática vem descrita nos documentos oficiais, nomeadamente na arrematação de terras de olival e lagares. No caso de aquisição de uma terra de olival ou na ocupação de um terreno baldio em que se colocaram **tanchões**, é habitual o novo proprietário dar umas cavadelas no terreno, expressando, com este acto público, a sua apropriação de facto.

Entrós – (do lat. *introsu*) s. f. Grande roda dentada com um diâmetro de 1,5 m. Os seus dois braços cruciformes têm como eixo o próprio **mastro** do moinho de vento. Possui trinta e dois dentes, com 30cm cada, que se fixam por tornos sotopostos. São diferentes as madeiras que fornecem

este aparelho. A roda da entrós é de zambujo e, por vezes, de carvalho, os braços de sobro, os dentes de zambujo, laranjeira, azinho e sobro... Os seus dentes engrenam nos **fuselos** do **carreto** num compasso afinado. Nas azenhas, a entrós tem como eixo o veio da roda vertical, fazendo, igualmente, os seus dentes accionar os fuselos do carreto que transmitem a rotação à mó. Um "**engenheiro**" de moinhos para construir uma entrós levava aproximadamente uma semana (A.D.L., C.N.A, 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Julho de 1827).

Entulhamento – (de tulha, do lat. *tudícula*) s. m. Armazenamento da azeitona e cereais em **tulhas**.

Envasilhar – v. tr. O mesmo que **almudar**.

Enverga – s. f. O lado da vela que está presa ao **braço**. Também é conhecida por **envergo.**

Envergo – s. m . O mesmo que **enverga**.

Enxada – (do lat. *asciata*) s. f. Alfaia constituída por uma lâmina de ferro, atravessada no olho por um cabo de madeira fixo por uma cunha, denominada por pescal. As " (...) enxadas podem ser rasas, isto é de gume recto, de meia-lua, ou de gume côncavo, e de pontas" (Natividade, sd*d*., p.125). É um instrumento de uso universal utilizado nas **surribas**, **esmoitas**, **cavas**, **estorroas**, etc. Consoante o tipo de solo e a finalidade recorre-se ao tipo de enxada mais apropriada. Neste instrumento, à semelhança de outros, notam-se diferenças regionais e em alguns exemplares é evidente a marca do seu utilizador.

Enxertador – s. m. Homem que realiza a **enxertia**. Para se obter sucesso nesta técnica era necessário, para além da destreza manual, munir-se com conhecimentos adquiridos pela experiência. Compreende-se que esta capacidade se tenha tornado um verdadeiro património familiar transmitido de geração em geração. Os bons enxertadores é que determinavam os **ajuntadores** que queriam, caso contrário, uma pancada dada num enxerto impedia que este vingasse.

Enxertia de borbulha – Nos pomares, à semelhança do que se verificava nos zambujeiros, privilegiava-se a enxertia de borbulha. Para proceder a este tipo de operação retirava-se um gomo folhear inserido na ritidona (casca seca) e parte do liber (casca verde) da variedade que se pretende propagar. De seguida, fazia-se uma incisão em T no porta enxerto, onde se introduzia a borbulha. Nesta região o sistema de enxertia apenas se praticava esporadicamente nos **zambujeiros** que crescem nas matas. As **zambujanas**, oliveiras enxertadas no zambujo, alcançam uma longevidade

espantosa. O **zambujo** utilizado como cavalo imuniza a árvore de muitas doenças e permite-lhe resistir e frutificar em solos de má qualidade. Na cultura da oliveira preferia-se o mês de Junho para realizar as enxertias. Como na vinha escolhia-se a fase do crescente lunar. Nos pomares as enxertias realizam-se entre Abril e Maio.

Enxertia de garfo – Implantação do **garfo** (cavaleiro), casta que se pretende enxertar, sobre o **bacelo** que lhe serve de cavalo. A enxertia faz-se volvido um ano da plantação do bacelo. Desta união bem sucedida resulta uma única planta. O surto da **filoxera** conduziu, inevitavelmente, à predominância do sistema de propagação da vinha por enxertia. O saber popular recomenda que se faça a enxertia quando desponta a Primavera e já se venceram as geadas. A altura própria é no crescente lunar, pois acreditava-se que o movimento da seiva era ascendente, o que permitia pegar prontamente o enxerto.

Enxerto – s. f. Planta que se pretende enxertar. Junção de duas plantas em que uma dispõe de raízes (cavalo) e a outra a parte aérea (garfo). O mesmo que **cavaleiro**, **garfo**, **pluma**.

Enxofra – Aplicações de enxofre na vinha (duas a três vezes) recorrendo a uma **enxofradeira** ou a uma **torpilha**. O mesmo que enxoframento.

Enxofradeira – s. f. Instrumento manual para polvilhar enxofre na vinha. O mesmo que **canudo**.

Enxofrador – s. m. Homem que maneja a **enxofradeira** ou o **enxofrador de fole**.

Enxofrador de fole – Instrumento de fole para aplicar enxofre na vinha.

Enxoframento – s. m. O mesmo que **enxofra**.

Erguida – (de erguer) s. f. O mesma que **empa**.

"Ervas daninhas" – Ervas prejudiciais à cultura, também denominadas por **ervas ruins** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.15-16, 20 de Novembro de 1822).

"Ervas ruins" – O mesmo que **ervas daninhas**.

"Ervas nascediças" – Ervas espontâneas (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.66, fls.17-18, 21 de Novembro de 1840).

"Ervas semeadiças" – Ervas cultivadas para pasto, forragem para animais.

Esbagaçar – (de bagaço, do lat. *bacaceu* de *bacca* ou *baca*) v. tr. Esfarelar o **bagaço** de azeitona antes de o deitar na **cova do bagaço** (Ribeiro,

1930, p.107). Também designa o esfarelamento da **massa** antes da **escalda**.

Esbandeirar – (de es+bandeira+ar) v. tr. Acção de retirar as bandeiras ou corutos do milho, posteriormente utilizados para alimentar o gado suíno, bovino, etc. O mesmo que **desbandeirar**, **escurtar**.

Esbarbeia – s. f. Corte das raízes lançadas pelo **garfo**.

Esborrar – (de es+borra+ar) v. tr. Aluimento dos socalcos dado a intensidade da chuva ou excesso de água no solo.

Escadim – s. m. Tipo de escada constituída por uma única vara que, ao nível da base, possui uma travessa de segurança para não resvalar e é atravessada na horizontal por um conjunto de paus por onde os homens trepam. Utiliza-se o escadim na apanha da azeitona e ao serviço de outras árvores frutíferas.

Escalda – (de escaldar) O mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldas**, **caldear**, **deslassar**, **escaldão**, **escaldar**, **queima**.

Método aplicado para erradicar a filoxera. Com a escalda das cepas (Primavera e Inverno), pretendia-se eliminar as posturas do insecto.

Escaldão – (de escaldar, do lat. *excaldare*) s. m. “Destempero do solo arável, por se revolver ainda mal repassado de chuvas” (Ribeiro, 1930, p.107).

Designa o aquecimento dos mostos que se vazam posteriormente nas uvas arrecadadas nos balseiros para induzir a fermentação.

Na tecnologia oleícola significa o mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldas**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldar**, **queima**.

Escaldar – (do lat. *excaldare*) v. tr. O mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldas**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **queima**.

Escamisas – s. f. pl. Invólucros das maçarocas do milho.

Escarça – (de escarça) s. f. Infecção nos cascos do gado.

Escardar – (de cardo) v. tr. O mesmo que **enterreirar**.

Escarduçar – v. tr. Aplicação da carda grossa nas lãs.

Escarolar – (de es+carolo+ar) v. tr. Limpar o carolo do grão. O mesmo que **descarolar**, **esgrabulhar**.

Escarpiar – v. tr. Alargar a lã, libertando-a de nós e outos embaraços.

Escava – s. f. O mesmo que **descava** (A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.6, fls.21-24, 31 de Dezembro de 1829).

Escavaçar – v. tr. Dar a segunda cava à vinha. É um trabalho de estorroamento do solo, muitas vezes realizado por rapazes. O mesmo que **arredrar**, **raspa**, **redra**, **rodar**.

Escavachar – v. tr. O mesmo que **destorroar**, **estorroar**.

Escota – **(**do hol. *schoote*) s. f. Corda para atar a **esteira** da vela, por intermédio da **sapatilha**, ao torno da **verga** (moinho de vento).

Escotilha – s. f. Abertura ovalada no bojo dos tonéis.

Escudela – s. f. Alfaia para extrair os sedimentos que ficaram na pia do lagar de vinho.

Escurtar – v. tr. O mesmo que **desbandeirar**, **esbandeirar**.

Esfelpar – v. tr. Retirar com um ancinho as raízes e ervas daninhas que cobrem a terra lavrada.

Esfolhar – v. tr. Na cultura da vinha é sinónimo de **desparrar**, **esparrar**. Nos trabalhos da debulha do milho tem como sinónimos **descamisar**, **escamisar** e **desfolhar**.

Esgrabulhar – v. tr. O mesmo que **descarolar**, **escarolar**.

Esladroar – v. tr. Cortar os **ladrões** do **cavalo**, também conhecidos por **rastões**. Muitas vezes estes lançamentos são aproveitados para suprimir falhas na vinha.

Eslagartar – v. tr. O mesmo que **deslagartar**, **lagartar**.

Esmoitar – (de es+moita+ar) v. tr. O mesmo que **desmoitar**, **desmoutar**, **esmoutar**.

Esmoutar – (de es+mouta+ar) v. tr. Corte da vegetação (arbustos e ervas). Esta cava mais ligeira que a arroteia não extrai as raízes lenhosas. O mesmo que **desmoitar**, **desmoutar**, **esmoitar**. Também pode significar **escardar** e **enterreirar** (A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.6, fls.77, 12 de Dezembro de 1827).

Espadana – s. f. Alga de coloração sanguínea utilizada para adubos (B.N.L., cód.1490, fl.45).

Espalhagar – v. tr. Retirar parte da palha do **calcadoiro** da eira para facilitar a tarefa da **debulha** (Ribeiro, 1938, p.120).

Espanascar – v. tr. O mesmo que **estonar**.

Esparrar – v. intr. O mesmo que **desparrar**, **esfolhar**.

Esparteiro – (do lat. *spartariu*) s. m. Artesão que produz artigos de **esparto**, nomeadamente **seiras** para fabrico de azeite. Era comum os esparteiros visitarem anualmente os lagares para remendarem as seiras.

Esparto – (do lat. *spartu*, do greg. *spártos*) s. m. Planta herbácea, da família das gramíneas, espontânea no Algarve, que se utiliza no fabrico de **capachos**, **seiras**, cordas, **esteiras**.

Espedrega – (de espedregar) s. f. O mesmo que **despedrega**.

Espelho – s. m. O mesmo que **fundagem**, **tampo**.

Esperas – s. f. pl. Escoras de madeira para suster as mós sobre o **cavalo** enquanto se realiza a **picadura**.

Espias – (der. de espiar) s. m. Cordas da frente que vão da proa dos **braços** à proa do **mastro** do moinho de vento.

Espicho – (lat. *spiculo*) s. m. Pau aguçado envolto num trapo ensebado com que se tapa o orifício de uma vasilha. Para provar o vinho e ver se ele estava bem cozido retirava-se o espicho. Daí o provérbio: "Pelo S. Martinho espicha o teu vinho". O espichar o vinho permitia, igualmente, ao agricultor avaliar as suas potencialidades e a traçar o seu destino (para vinho de caldeira, de pasto).

Espicho da tarefa – Pau aguçado, envolto num trapo, que veda o buraco da **tarefa** e que, quando retirado, permite a saída da **água-ruça**.

Espiga – (do lat. *spica*) s. f. Extremidade inferior do **lobete** que encaixa na **pela** unindo as duas peças. A extremidade superior do veio possui uma espiga que se introduz na **segurelha** da mó móvel (moinho de rodízio).

Espigueiro – s. m. Cómodo em que se armazenam e secam as espigas dos milhos de regadio. Trata-se de uma estrutura de madeira ou pedra, de planta quadrangular, elevada do solo e arejada por frestas. Os espigueiros nascem com a necessidade de arrecadar as colheitas do maís e a sua difusão acompanha o sucesso deste cereal. Nas terras de Alcobaça o espigueiro é de introdução recente, tendo o primeiro surgido nas terras de campo da Maiorga, já na alvorada do século XX. Estes exemplares de madeira (fixos ou móveis) foram-se, posteriormente, divulgando nas terras de várzea, em que o milho assume o papel de cultura dominante (Dias; Oliveira; Galhano, 1994, p.106). A área dos

espigueiros confina-se, essencialmente, aos campos da antiga lagoa da Pederneira. Na área serrana do concelho (em que a cultura do milho é de sequeiro) o espigueiro está ausente.

Espremedura – (de espremer, do lat. *exprimere*) s. f. Acção de prensar, pela qual se extrai o azeite da **massa**, transformando-a em **bagaço**. Em média esta tarefa dura doze horas. O primeiro **aperto** dura cerca de uma a duas horas. O mesmo que **aperto**, **espremer**, **prensada**, **prensagem**.

"Espremedura a seco" – Primeiro **aperto** das **seiras** sem recurso à **calda**.

Espremer – (do lat. *exprimere*) v. tr. O mesmo que **aperto**, **espremedura**, **prensada**, **prensagem**.

Estaca – (do gót. *stakka*) s. f. Ramo idoso de uma oliveira obtido depois da **alimpa** ou da **tora**, executada em anos de grandes **safras**. É utilizada de preferência a estaca alta para evitar os danos dos rebanhos. O seu comprimento vai de 1,5 m a 2,5 m, por um diâmetro na base que não excede os 12 cm. A parte posterior da estaca era descascada para os **louvores** poderem pegar. Com um golpe de enxada rachava-se a estaca e colocava-se uma pedra de permeio. Nas zonas de encosta, de erosão pronunciada, a abertura de **covas** para o plantio faz-se só em locais onde existe o **funcho**. Demorava em média 5 a 6 anos para esta oliveira vingar e produzir. Quando a estaca rebenta, para evitar que os rebanhos a destruam, cerca-se o seu colo de silvas e tojos, de um amontoado de pedra insonsa (Guerra, 1944, p.39). Como refere o provérbio "quem muitas estacas **tancha** alguma lhe fica". O mesmo que **tanchão**, **tanchoeira**, **teicha**, **teichoeira**.
Vide desprovida de raiz para ser plantada em viveiro.

Estacal – (de estaca+al) s. m. Conjunto de estacas. Área extensa em que se dissemina a oliveira por meio de estacas. Olival novo. O mesmo que **tanchoal**, **tanchoeiral**.

Estarrejar – v. tr. O mesmo que **abafar**, **apodrecer**, **assoalhar**, **ficar a terra em cabelo**.

Esteira – (do cast. *estera* ou prov. *estueira*, do lat. *storea*) s. f. Tecido de junco, bunho ou tábua.

Esteirada – s. f. Seara que acamou.

Esteireiros – s. m. pl. Oficiais que fazem **esteiras** de junco e tábua.

Estercar – (de esterco+ar) v. tr. Espalhar o esterco sobre a superfície das terras que vão ser lavradas. Esta operação de fertilização precede as sementeiras.

Estinhar – (de tinha) v. tr. e intr. Segunda colheita do mel.

Estonador – s. m. Homem, rapaz ou mulher que se dedica a **estonar**.

Estonar – (de es+tona+ar) v. tr. Cava ao de leve. O mesmo que **espanascar**.

Estorroar – v. tr. Enterrar, nos regos que se abrem, as **ervas nascediças**, o que não só limpa como também aduba o terreno.

Estrangulamento da tarefa – Operação que finaliza a **sangria** da **tarefa**, recolocando o **espicho** quando a **tarefa** já libertou a **água-ruça**.

Estreme – (do lat. *extremus*) adj. Cultura isolada, que se opõe às culturas de consociação.

Estrumadas – s. f. pl. Fertilizações da terra. Utilizam-se os matos decompostos, os estercos dos currais e pátios, o bagaço das uvas, as cinzas dos fornos de cozer pão, o **mexoalho**, os limos, etc. Na cultura da vinha, estruma-se o solo, logo depois de acabada a vindima, ou mais tarde quando se realiza a poda. Para poupar estrume era usual abrir **covatos** numa distância de quatro em quatro cepas. As vinhas do Mosteiro não eram estrumadas para evitar um aumento da produção, da qual resultariam vinhos fracos. Ainda hoje é comum pensar-se que as cepas carregadas dão ao vinho menos grau.

O trigo era, habitualmente, semeado sem estrume, embora os mais zelosos beneficiassem a terra com carradas de mato. Já o milho necessitava abundantemente de estrume. Nas terras de campo abriam-se **covachos** junto aos pés de milho, nos quais se lançavam cestos de **pilado**.

A oliveira, em regra, só beneficia da estrumação graças às culturas de consociação que são praticadas no chão do olival.

Estrumeira – (de estrume+eira) s. f. Carradas de mato roçado nas charnecas que são curtidas aos montes nos pátios, serventias e caminhos públicos. Este mato era cortado entre os meses de Março e Maio a **enxada**, **sachão** e **alfeço**. Quando o seu corte se realizava na encosta serrana, rolavam-se estas paveias amarradas com a corda e o **belho**, ou arrastavam-se com o **carrouço**. No Outono era altura do fazendeiro **esmoitar** os olivais, aproveitando, igualmente, este mato para adubo das terras. Este mato era desfeito com a passagem de animais, nomeadamente as cabradas tão frequentes na Serra, pelas juntas de gado conduzidas pelos carreiros, embora se chegasse a contratar mulheres para o malhar e mesmo carreiros que com o gado repisavam o mato. Este estrume era pobre de nutrientes, dado que era constantemente lixivizado pela acção das águas.

Faca de aparelhar – Instrumento de lâmina côncava, com duas pegas laterais, utilizado pelo **canastreiro** para aparelhar as **fasquias** de castanho.

Fagulha – s. f. O mesmo que **branha**, **banza**, **moinha.**

Falheiro – s. m. Pedaço de terra que não recebeu semente quando se faz a **sementeira a lanço**.

Falhido” – Designa a semente ou grão falho que não germina (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.68, fl.36, 5 de Novembro de 1824).

Falgar – s. m. O mesmo que **felgar**, **folgar** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fl.51, 1836).

Fanga – (do ár. *fanka*, por *fanika,* saco grande) s. f. Medida usada para **pesar a azeitona**. Uma fanga corresponde a 4 **alqueires**. Em litros a fanga de Alcobaça representa 55,860 (Larcher, 1907, p.196).

Farinhal – s. f. Denominação dada ao espaço de resguardo no solho que recebe a farinha proveniente da bica da mó. Expressão recolhida em Carvalhal de Turquel. O mesmo que **tremonhado**.

Farragoilo – (do ital. *ferrainolo*) s. m. Pano velho utilizado no lagar para limpar as medidas de azeite.

Fascal – (prov.) s. m. “Meda de feixes de trigo, horizontalmente dispostos em fiadas circulares, com as espigas para dentro” (Ribeiro, 1930, p.110). Ver **meda**, **moreia**.

Fasquias – (do ár. *fashia*) s. f. pl. Tiras de castanho em que o **podão** divide a vara.

Fazenda – (do lat. *facienta*) s. f. Designação genérica de propriedade. Solo arável de boa qualidade. Os contratos agrários fazem, com frequência, menção a “fazendas lavradiças ou amanhadiças”.

Fazendeiro – s. m. Proprietário da fazenda. Tem o sentido de lavrador, não como grande proprietário, mas como homem que possui terras de amanho.

Fazer o pé – Empilhar a massa dos cachos sobre a qual assenta a **adufa** e os **malhais**, para de seguida ser prensada. Para a massa não esboroar costumavam atar o pé com voltas de cordame.

Fazer a prova – Provar o vinho para saber se já está cozido.

Felgar – s. m. Terra negra rica de húmus que pelos escorregamentos naturais se aloja nos **valicotos**, **covadas**, **covas** ou **covões**. É aqui que a oliveira "medra" melhor e produz mais azeite. Para suster esta terra erguem-se

muros que ultrapassam os 2 metros de altura e os 3 a 4 metros de comprimento. "São terras fagueiras e frescas que dão excelentes produções de batata e milho de sequeiro" (Guerra, 1944, p.21). O mesmo que **falgar**, **folgar**.

Fermentação amuada – Fermentação que cessa devido a uma baixa de temperatura (as leveduras desenvolvem-se entre os 15 e os 26 graus). As descargas eléctricas originadas pelas trovoadas eram, muitas vezes, responsáveis pela suspensão do processo de fermentação. Para voltar a despertar lançavam-se, nas vasilhas amuadas, vinhos em fermentação.

Fermentação insensível – O mesmo que **fermentação lenta**.

Fermentação lenta – Processo posterior à **fermentação tumultuosa** com a duração de quinze dias a três semanas. O mesmo que **fermentação insensível**.

Fermentação sensível – O mesmo que **fermentação tumultuosa**, **fervura**.

Fermentação tumultuosa – É a fermentação que ocorre no lagar ou balseiro, com aumento da temperatura do mosto e levantamento da manta submersa.

Este processo dura entre 6 a 8 dias. Terminada esta fermentação, o vinicultor mais cuidadoso procede à primeira trasfega. O mesmo que **fermentação sensível**, **fervura**.

Ferrã – (do lat. *ferragine*) s. f. Cevadas que se cortam em verde para alimentação do gado.

Ferrejos – s. m. pl. Milho que ainda não foi sachado.

Ferro de bater – O mesmo que **martelo** (canastraria).

Fervura – (de ferver) s. f. O mesmo que **fermentação sensível**, **fermentação tumultuosa**.

Fiadores – s.m. pl. Designação atribuída às escoras utilizadas na **empa** (Espargoza, 1880, p.42).

"Filhos das Ervas, dos Santos ou do Vento" – São os enjeitados ou expostos, crianças que, na maioria dos casos, nascem fora do casamento. Ambas as expressões são reconhecidas e mesmo correntes nos grupos etários mais avançados. Segundo Viterbo, a designação de filho das ervas, deriva do termo "Hervoeira" (prostituta) (1789*b*, p.34). Já o epíteto de filhos do vento tem uma analogia forte com o gado do vento, significando, nesta acepção, não a liberdade, mas o abandono e o desprezo. A expressão de filhos dos Santos advém destas crianças, ao

serem baptizadas, receberem o nome do Santo desse dia, ou mais vulgar o apelido de Santos (Vasconcelos, 1967, p.43). No caso de serem raparigas era usual receberem o sobrenome de Jesus (Furriel, 1997, p.26). Estas crianças serviam como criados nas casas dos lavradores, nomeadamente na guarda dos rebanhos ou outras tarefas menores, até ganharem força para o trabalho de enxada.

Filoxera – (do gr. *phyllon*, folha e, *xeros*, seco) s. f. Doença provocada por um insecto homóptero que ataca as raízes da videira europeia eliminando a planta num período de três a quatro dias. Esta praga foi detectada em Portugal no final da década de sessenta do século XIX. A infestação pela filoxera nas vinhas do distrito de Leiria fez-se sentir com acuidade a partir de 1882. Para combater a filoxera que dizimava as vinhas, importaram-se videiras americanas para servirem de **porta-enxerto** às castas europeias, assim como se contou com o concurso do sulfureto de carbono, entre outras metodologias como a **submersão**, o **ensaibramento**, o **recalque**, etc. Esta infestação obrigou ao arranque e replantação da vinha, requisitando um novo ordenamento cultural. A nova vinha mais produtiva exige solos de melhor qualidade, adubações frequentes, um compasso adequado entre indivíduos, etc. Operações como a mergulhia deixaram, inevitavelmente, de ser praticadas.

Fitas – s. f. pl. Tiras de castanho mais curtas e finas, destinadas ao entrelaçamento das peças de canastraria.

Focho – s. m. **Forcado** com que o forneiro arremessava o mato para a **caldeira** do forno de cal.

Fogaça – (do lat. med. *fogacia*) s. f. Bolo que se doa aos Santos. Oferta de noivado, como um alqueire de pão, um velo de lã, gado de bico, sacos de legumes, uma bilha de azeite... Pão delgado cozido sob as cinzas ou no seu rescaldo. O mesmo que **folhada** (Natividade, 1916, pp.115-116; Ribeiro, 1928, p.34).

Foles – s. m. pl. O mesmo que **folos**.

Folgar – s. m. O mesmo que **falgar**, **felgar**.

Folhada – s. f. O mesmo que **fogaça**.

Folhelho – s. m. O mesmo que **bagulho**. Camisa do milho.

Folos – s. m. pl. Sacos de pele de chibo ou cabra com a capacidade de meio-alqueire ou um **alqueire** onde se transporta a farinha ou o grão. O mesmo que **foles**.

Fonte de chafurdo – Nascente em que homens, mulheres e crianças enchem o **cântaro** ou outro recipiente por imersão. O mesmo que **fonte de mergulho**.

Fonte de mergulho – O mesmo que **fonte de chafurdo**.

Forcado – s. m. Alfaia de madeira constituída por uma haste que bifurca na extremidade, com a qual se manuseiam as palhas no **calcadoiro** da eira enquanto se procede à malha, se carregam os carros com **paveias** de cereais ou **moitas** de estrume, se abastecem os fornos de lenha, etc. Trata-se de uma alfaia multiusos que se adapta, com maior ou menor eficácia, às funções que lhe são atribuídas. Ver **focho**.

Formigada – O mesmo que **passar à formiga.**

Fornada – s. f. Quantidade de pedra a cozer no forno. Cada fornada rendia entre 50 a 60 toneladas de cal. Antes da utilização do **motano**, a média de fornadas por forno/ano era de 3 a 4, passando a 13 com a queima do motano.

Fornalha – (do lat. *fornacula*) s. f. Forno ou fogueira destinado a aquecer a água da **caldeira** para **escaldar** a **massa** da azeitona. A lenha que ardia na fornalha era, preferencialmente, de oliveira, carvalho ou medronho, mas também se utilizava o carrasco.

Forneiro – s. m. Mestre profissional que assegurava a laboração do forno de cal. A sua jorna diária era de 18 horas.

Frades – (do lat. *fratre*) s. m. pl. Escoras de madeira de oliveira, com cerca de palmo e meio, colocadas entre os dois discos da **seira** para facilitar a distribuição da massa da azeitona. Costumam utilizar-se 2 a 3 frades nesta operação.

Marcos de pedra colocados junto às bicas dos chafarizes e fontes para limitar o acesso dos utentes.

Fradeiro – (de frade) adj. Gavela de palha de milho atada pelas pontas e escarranchada em varas ou cordas para secar.

Frechal – s. m. Capeado circular de remate da construção de alvenaria dos moinhos de vento. Sobre o frechal de baixo, de pedra, assenta o frechal de cima, de madeira, que graças a um conjunto de 15 ou mais rodas, previamente ensebadas ou azeitadas, permite a rotação do **capelo**. O frechal de cima é, normalmente, de madeira de sobro ou carvalho.

Frontal – (do lat. *frontale*) adj. Levantado no **capelo** sobre o lugar em que o **mastro** irrompe para o exterior.

Frutaria – s. f. O mesmo que **barras**, **casa da fruta**.

"Frutos da terra" – Refere-se indiscriminadamente a qualquer produção agrícola. O mesmo que **frutos no agro**.

"Frutos no agro" – O mesmo que **frutos da terra** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835).

Funcho – (do lat. *fenuculu*) s. m. Designação atribuída a um terreno fundo encravado entre as rochas. Termo muito utilizado na zona do Serro Ventoso (Guerra, 1944, p.65).

Funda – (do lat. *funda*) s. f. Arma de arremesso utilizada pelos pastores. Produzida a partir de raízes de alfavaca, permitia a caça, a defesa do pastor e rebanho e a orientação de algum animal tresmalhado. A raiz da planta é apanhada no mês de Maio. Bate-se com uma pedra para lhe retirar a casca, depois desfiava-se, necessitando o entrançamento de três fios. O pastor pegava a **funda** pela noselha, colocava a pedra no fundilho e lançava pela rabeira.

Significa tanto a abundância como o rendimento da azeitona. Daí a expressão: "Azeitona êste ano, é por uma pá velha" (Ribeiro, 1930, p.133). Borra impregnada de azeite que fica depois da sangra da tarefa.

Borra que se acumula nos balseiros depois de realizada a **fermentação tumultuosa**.

Funda da tarefa – Parte inferior do recipiente de barro, denominado por pote, em que se aloja a **água-ruça**. O mesmo que **cabaço**.

Fundagem – s. m. O mesmo que **borra**, **funda**, **fundalho**, **mãe**. Tampos dos tonéis. O mesmo que **espelho**.

Fundalho – (de funda+alho) s. m. O mesmo que **borra**, **fundagem**.

Fundeira – (de funda+eira) s. f. Primeira **seira** que assenta no **alguerbe** e que não precisa de ser retirada durante a **escalda**.

Fundir – (do lat. *fundere*) v. tr. Dar azeite. Aplica-se este termo quando a produção é generosa.

Funil – (do lat. *fundibulu*) s. m. Para além de outras funções, serve para o mestre convocar os fregueses ou lançar um grito de aviso de que o azeite pode ser arrancado.

Fuselos – (de fuso) s. m. Paus roliços de zambujo ou nespereira, com cerca de 15cm de altura, que ligam e sustêm as **cuncas** paralelas do **carreto**, onde engrenam os dentes da **entrós**. Normalmente, contam-se catorze fuselos, mas este número é variável. Para bem trabalharem os fuselos

eram ensebados (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.6, fls.55-56, 31 de Março de 1800).

Fuso – (do lat. *fusu*) s. m. Madeiro espiralado de sobro ou carvalho, com dois a três metros de altura, que se liga ao **peso** e se enrosca na **concha** da **vara** permitindo-lhe um movimento ascendente ou descendente. Os fusos eram oleados com **borras** de azeite para reduzir o atrito.

Gafa – (do ár. *gáfa*) s. f. Doença que ataca as azeitonas provocada pelo fungo *Gleosporum Olivarum.* Os **jornaleiros** do **rancho** comiam estas azeitonas meio passadas com broa, pois tinham perdido o gosto acre. É sinónimo de lepra. A toponímia refere vários sítios com esta designação, o que é elucidativo dos ataques desta doença. É comum dizer-se que a oliveira está gafada. O mesmo que **arejo**.

Gado de capoeira – Expressão genérica para designar todo o tipo de animais que se criam numa capoeira.

Gado de mão – Expressão que designa algumas cabeças de **gado miúdo**.

Gado do vento – Animais tresmalhados dos rebanhos " (...) o que sem dono, ou pastor anda vagando de huma para outra parte, como folha arrebatada do vento, ou mudando-se como o mesmo vento se muda, seguindo unicamente o instinto que o Autor da Natureza lhe imprimio" (Viterbo, 1798*b*, pp.4-5). Este gado livre praticava constantemente danos nas culturas, nomeadamente no **tanchoal** serrano.

Gado faniqueiro – Gado utilizado no fanico ou em biscates. Este gado, também conhecido por gado ruim, era recusado nas mútuas de bovinos por se achar mais atreito a acidentes e maleitas provocadas por maus-tratos e trabalho violento.

Gado miúdo – Designa as reses de ovinos e caprinos.

Galera – (do ital. *galera*) s. m. A galera é um carro longo e robusto, movido por cavalos, muares ou bois, muito divulgado nas planuras do Ribatejo e Alentejo. Na sua construção entrava principalmente a madeira de urme, sendo, posteriormente, também utilizado o eucalipto. O seu leito rectangular é mais longo que o do carro de bois. Outra particularidade consiste no rodeiro móvel junto ao cabeçalho. Nas terras de Alcobaça as galeras não abundavam. O seu custo, quatro a seis vezes superior ao de um carro de bois, constituía um impedimento real à sua aquisição. A própria estrutura da propriedade e a natureza acidentada do solo constituíam factores evasivos à proliferação deste meio de transporte. As galeras foram, no entanto, utilizadas nas áreas de regadio dos campos da Maiorga, da Cela e do Valado, no transporte de produtos agrícolas, como milho, abóboras, melancias, horta, etc. Era

também em galeras, a par dos carros de bois, que se carreava o pilado proveniente da Nazaré, utilizado como adubo para fertilizar as terras de campo. Ao longo da primeira metade do século XX estes veículos foram utilizados para transportar peregrinos a Fátima e populares aos banhos da Nazaré.

Galga – (de galgo) s. f. Mó de eixo horizontal, de forma tronco-cónica ou cilíndrica, dos lagares de azeite. Estas mós de pedra calcária eram produzidas pelos mestres canteiros nas **cavoucas** da Serra.

Galo – (do lat. *gallu*) s. m. Cata-vento que encima a boneca. Quase sempre assume o feitio de um galo, podendo, no entanto, exibir a forma de um peixe ou de uma bandeira ornada por uma cruz, entre outros símbolos da imagética cristã. Graças à palheta situada na extremidade inferior do eixo do cata-vento, já no interior do moinho, o moleiro é avisado de alguma súbita mudança no regime dos ventos, da necessidade de reorientar ou amarrar o **capelo**, etc.

Galochas – (do fr. *galoche*) s. f. pl. Varas que se desenvolvem no ano sequente ao **alimpo** da oliveira.

Galrar – (do lat. *garrulare*) v. tr. Desenvoltura das searas graças às últimas chuvas.

Gamela – (do lat. *camella*) s. f. Recipiente de madeira, de pinho ou castanho, lata, folha-de-flandres ou zinco, utilizado para transportar a **massa** da azeitona do **moinho** para as **seiras**. Cada gamela levava entre 5 a 6 quilos de **massa**.

Gameleiro – (de gamela+ eiro) s. m. Oficial que produz **gamelas** de pau, pás de eira, vertedouros ou batedouros, etc.

Gança – s. f. O mesmo que **alimpa**, **alimpadura**, **alimpalho** (Frazão, 1939, p.115).

Garfo – (do lat. *graphiu*) s. m. O mesmo que **cavaleiro**, **enxerto**, **pluma**.

Gateiras – s. f. pl. Aberturas na estrutura do forno de carvão indispensáveis para assegurar a circulação do ar e permitir a combustão da lenha.

Gebre – s. m. O mesmo que **jabre**.

Gemida – s. f. Torcer a vara. Para empar tem de se gemer ao jeito da vara. O mesmo que **gemer**, **torcer**.

Gesso – s. m. Produto utilizado nas **colagens**. A sua aplicação substitui o ácido tartárico.

Giga – (do fr. *gigne*) s. f. Medida de 50 litros utilizada nos lagares de azeite para medir a azeitona. Segundo contam os mestres lagareiros a giga de coruto tirava mais de meio alqueire de azeitona ao freguês a favor do patrão do lagar. A giga de vime, cesto baixo e ovalado, era utilizado, à semelhança da poceira e do poceiro, no transporte da fruta do pomar para a **casa das frutas** ou **barras**. Tratam-se apenas de recipientes de carreto para onde se vertia a fruta previamente colhida para cabazes de verga. Este cesto também era utilizado no carreto de horta para os mercados.

Golpelhas – s. f. pl. "As golpelhas tecidas artesanalmente com um tipo de palha larga, espalmada. Eram como que uma espécie de grandes sacos com dois fundos repartidos sobre a albarda do burro, levando cada lado o equivalente a dois ou a três cestos de estrume" (Furriel, 1999*b*, p.397).

Gradar – v. tr. Executar trabalhos com uma grade, arrasando as leivas produzidas pela lavra da terra.

Grade – (do lat. *crate*) s. f. Alfaia agrícola utilizada com vários objectivos na lavoura. Entre eles destacam-se o corte das leivas, o esfarelamento da terra, a destruição das ervas nascediças e o enterramento das sementes. Esta alfaia apresenta, normalmente, uma estrutura rectangular, sendo raros os exemplares de formato triangular. Nos coutos de Alcobaça: "A grade tem de comprido dez palmos, de largo quatro palmos, e dentes 28" (B.N.L., cód.1490, nota 6). Os **banzos** de pinho verde recebiam a tornadura (conjunto dos tornos), o que com a secagem da madeira permitia um aperto eficaz. Os banzos encaixavam nos **chancinhos** ou **testinhos** (topos da grade). Posteriormente, o ferro começou a concorrer com a madeira na armação da grade. Mas, mesmo actualmente, as grades de madeira são mais correntes do que as de ferro, embora, em certos casos, os tornos de madeira (bicos ou dentes) tenham sido substituídos pelos de ferro. Esta alfaia " (…) era puxada por uma corrente de manobra pela sola que engatava na canga por via do tamoeiro e da chavelha" (Sabino; Maduro, 1993, p. 27). A tracção desta alfaia era quase sempre executada por uma junta de gado bovino ou por gado muar e cavalar. No dialecto Minderico é conhecida significativamente por **arrojadeira**, termo que se vulgarizou.

Grade de rasoira – Manobrar a grade de costas. Os viros de rasoira eram dados para compactar o solo e enterrar as sementes, facilitando a sua futura germinação e logrando a predação das aves.

Granja – (do fr. *grange*) s. f. Propriedade pertencente à reserva senhorial. As granjas geralmente compreendem terras de pão, de horta, olival, vinha, pomar de espinho e caroço, matas e matos. Para além das terras de exploração agrícola e florestal, as granjas dispõem de um corpo de

infra-estruturas destinadas a arrecadar, tratar e transformar a produção. Junto à casa de habitação de sobrado, com a sua ermida ou capela, levanta-se o edifício do lagar e armazém do azeite, o lagar de vinho e adega, a eira de pedra, o celeiro e o forno, os palheiros e currais do gado. Algumas granjas estão também equipadas com o seu moinho de água ou azenha, com fornos de cal e telha, etc. (Para consultar o descritivo integral de uma granja, veja-se: A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.16, fls.72-73, 2 de Maio de 1856). Ver **Quinta**.

Granjeios – (der. de granjear) s. m. Amanho cultural realizado em plantas, arbustos e árvores já criadas.

Gravanço – s. m. Grão-de-bico.

Gregório – s. m. Azeite (Ribeiro, 1930, p.112). O mesmo que **grizó**.

Grizó – s. m. Azeite (Ribeiro, 1930, p.112). Trata-se de um termo do dialecto Minderico que depois se vulgarizou e que, provavelmente, deriva de grisol, designação dada a uma almotolia de barro (Frazão, 1939, p.121). O mesmo que **gregório**.

Guarda-vinho – Pedras laterais do **patamar** onde se pisam as uvas.

Guezena – s. f. Preparado ou untura à base de sebo e azeite utilizada pelos tanoeiros nas vasilhas vinárias de pinho para mascarar o sabor e odor da resina (Espargoza, 1880, p.69).

Guilho – s. m. Cunha de ferro utilizada para separar os blocos de pedra nas **caboucas** serranas. O mesmo que **pichotes**.

Imachiar – O mesmo que **emachiar**.

Imprimar – v. tr. Operação que consiste em dar à lã uma segunda cardada.

Inço – (prov) s. m. "Grãos que se reservam para semear" (Ribeiro, 1930, p.113). Estes grãos são previamente escolhidos pela sua dimensão e boa formação. Esta prática revela por parte do agricultor um conhecimento empírico dos critérios de selecção e uma preocupação com o rendimento da seara. No caso da cultura do milho reservavam-se as maçarocas maiores e mais pesadas e delas, os mais zelosos, só aproveitavam " (…) as de fiadas mais direitas e com número de carreiras de 14 a 16 excluindo-se as outras" (Sousa, 1952, p.188).

Infarnar – v. tr. O mesmo que **azeitar**, **enfrascar**, **enfrescar**.

Inferno – (do lat. *infernu*) s. m. O mesmo que **ladrão do lagar**.

Cabouco em que se aloja o **rodízio** e que comunica com o piso da mó por meio de um alçapão. Piso subtérreo dos moinhos de vento, em que encontramos as alfaias do moinho, como os **picões**, a enxó, a alavanca, o martelo, a serra, o escopro, a goiva, o jogo de medidas, as **joeiras**, as **bandejas**, as **peneiras**, a pá e a vassoura, o peneiro mecânico, as arcas e talhas do grão, os **talugos** dos fregueses, etc.

"Ir de catrola" – Trabalhador arranchado.

Jabre – s. m. Peça circular dos topos das vasilhas onde se encaixam os tampos e as aduelas. O mesmo que **gebre**.

Jardim – (do fr. *jardin*) s. m. Designa um pomar de laranjeiras ou pessegueiros (A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193; Natividade, sd*c*, p. 45).

Jardinagem – (do fr. *jardinage*) s. f. Método de exploração da floresta por meio de cortes esporádicos, abatendo alguns paus de cada vez.

Jarras – (do ár. *jarra*) s. f. pl. Tem o mesmo significado que as **buzinas** na região de Alcobaça. Estas peças eram produzidas nas olarias de Turquel e posteriormente em Pataias.

Jeira – (do lat. *diaria*) s. f. "Dia de lavoura e gradagem de dois bois, (...) esta medida agrária é propriamente de olho, e varia tanto quantas são as circunstâncias que podem concorrer para a sua maior ou menor extensão, quaes as difficuldades do terreno, a epocha do trabalho, força de tracção". Compreende, aproximadamente, 1.360 varas quadradas. Já a jeira usada nos pinhais nacionais deste município é apenas de 1.296 varas (B.M.A., lv.13 de Acordãos das Sessões da C.M.A., fls.118-119, 24 de Setembro de 1836). J. Raposo de Magalhães calcula a jeira em 1.600 metros quadrados, aproximadamente uma sexta parte de um hectare (Magalhães, 1911, p.4).

Joeira – s. f. Espécie de grande peneira de junco, utilizada na limpeza dos cereais e leguminosas secas.

Joeirar – (de joio+eira) v. tr. Limpar a azeitona, separando-a dos raminhos e folhas. Também designa a limpeza de cereais. Com a pá da eira arremessa-se o grão ao ar para o separar da **branza** e da **moinha**. O mesmo que **otar**, **outar**.

Jorna – (do lat. *diurna*) s. f. Dia de trabalho. Remuneração.

Jornal – (do lat. *diurnale*) s. m. Fazer serviço a dias recebendo jorna ou féria, que tanto pode ser paga em dinheiro, como em géneros. Na primeira metade do século XX a jorna regulava-se por um litro de azeite ou meio alqueire de milho.

Jornaleiro – (de jornal+eiro) s. m. Trabalhador rural que executa serviços agrícolas sazonais pelos quais recebe jorna. O mesmo que **assarapolhado**, **maltês**, **servo**.

Jorra – (de jorrar) s. f. Tronco bifurcado de uma árvore, normalmente de uma figueira, chaparreiro, carvalho, sobreiro ou urme, que atrelado a uma junta servia para acarretar a pedra das caboucas ou a pedra mais grossa quando se realizava a **despedrega** das **arroteias**. Para impedir que a pedra se soltasse, dado o atrito da deslocação, cavilhava-se uma trave no extremo da forca do tronco. "Outro tipo de jorra, vulgarmente utilizado, era formado por dois barrotes dispostos paralelamente e distanciados entre si cerca de meio metro, os quais eram atravessados por tábuas fixadas por pregos de ferreiro. Para dar maior consistência ao conjunto, sobretudo para reforçar este aparelho, quando se carregava ou largava a pedra, cruzavam-se duas séries de tábuas. Era, assim, aumentada a sua resistência ao peso, embate e vibração da carga. Para vencer as irregularidades do terreno, os barrotes que na parte posterior eram cortados a direito, sofriam, na zona dianteira, um corte na diagonal que lhes conferia um feitio em forma de cunha, o que facilitava o arrasto da carga. Na parte da frente, uma travessa de reforço suportava o esticão da corda ou corrente da tracção animal" (Maduro, 2000, p.69). Estas jorras também eram aplicadas no carreto de terras, mato, lenhas, etc. Viterbo refere-nos a proibição de cortar paus para jorra (1798*b*, p.46). É significativa a designação de Vale do Jorro na Freguesia de S. Sebastião das Pedreiras (Porto de Mós), o que claramente indica a utilização de jorras no arrasto de mós, galgas, pias, etc. O mesmo que **zorra**.

Judeu – (do lat. *judaeu*) s. m. Esteira de palha de aveia.

Juntadas – s. f. pl. Designa as **cavas** e **destorroas** do milho executadas com a ajuda dos vizinhos. Trabalho que se integra na tradição comunitária, à semelhança das **malhadas**, da pisa das uvas, entre tantos outros exemplos.

Ladrão – (do lat. *latrone*) s. m. Rebento vegetal que prejudica o desenvolvimento frutífero da planta.
O mesmo que **entornadeira**, **entornadeiro**, **tornadouro**.

Ladrão do lagar – Depósitos ou poços de decantação, para onde é encaminhada a **água-ruça** quando se retira o **espicho** à **tarefa**. Estes depósitos adicionais constituem uma medida de precaução, caso a **sangria da tarefa** não seja executada devidamente ou alguma **tarefa** se quebre, permitindo assim salvar o azeite. O mesmo que **inferno**.

Lagarada – (de lagar+ada) s. f. Refeição festiva consumida no lagar por altura do seu encerramento. Nesta acepção é sinónimo de **adiafa**. Resultado da **lagaragem**. Quantidade de frutos para ser pisada num lagar. Vinho que o lagar consegue **almudar**.

Lagarádiga – s. f. Tributo pago pelo serviço do lagar

Lagaragem – (de lagar+agem) s. f. Laboração de um lagar. Pagamento de uma percentagem em dinheiro para além da **maquia** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.16, fls.10-12, 22 de Dezembro de 1903).

Lagareiro – (lagar+eiro) s. m. Homem que trabalha num lagar. Designação genérica que abrange o **mestre**, o **moedor**, outros ajudantes.

Lagariça – s. f. Base do **pio** do **moinho** em que circulam as **galgas** a moer a azeitona. O mesmo que **basa**, **lastro**.
Pequeno lagar de espremer uvas. O mesmo que **patamal**, **patamar**.

Lagartar – v. tr. Trabalho realizado por mulheres entre os meses de Maio a Julho com a finalidade de retirar as lagartas das videiras (A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro das Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, mç5, cx.132). As lagartas eram colhidas para sacos de linhagem e depois eram lançadas para selhas com água a ferver. Para caçar o pulgão introduzia-se a vide afectada num funil que se ligava a um saco, sacudindo-o depois energicamente. A indústria química suprimiu esta tarefa, ocorrendo, actualmente, as pulverizações entre os meses de Abril a Agosto. O mesmo que **deslagartar**, **eslargatar**.

Lagoa – (do lat. *lacuna*) s. f. Depressão em terreno de características argilosas que sustenta as águas pluviais anos a fio, só secando em situações anómalas de estiagem.

Lambisco – s. m. O mesmo que **lambisqueira**, **landisco**, **lendisco**, **lendriscreiro**, **lentisco**, **lentisqueiro**.

Lambisqueira – s. f. O mesmo que **lambisco**, **lendisco**, **landisco**, **lendriscreiro**, **lentico**, **lentisqueira**.

Lance de azeitonas – Quantidade de azeitonas transportada num carro de bois correspondente à **moedura**. Uma carga de azeitona rendia entre 5 a 6 almudes de azeite. O mesmo que **carrada de azeitonas**.

Lande – (do lat. *glande*) s. m. Bolota do sobreiro que amadurece em Dezembro (segunda camada). Esta é a lande mais grossa e abundante que serve de sustentação às varas de porcos.

Landeira – (de lande+eira) s. f. Carvalho, sobreiro ou oliveira que carrega muito de frutos.

Landisco – (de lande+isco) s. m. O mesmo que **lendriscreiro**, **lentisco**, **lentisqueiro**.

Bolota do sobreiro que amadurece em Janeiro (terceira camada). Por ser mais tenra e menos azeda dá-se como ração aos leitões.

Lastro – (do hol. *last.*) s. m. Relativamente ao engenho de azeite assume o significado de basa, **lagariça**.

Designa a camada de grão que se deposita debaixo das palhas no **calcadoiro** da eira.

“Latada de vinho” – Designação para uma vinha armada sobre esteios (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.64, fls.38, 25 de Julho de 1878).

Lavoirar – (de lavoira+ar) O mesmo que **lavrar** (Ribeiro, 1930, p.115). O mesmo que **lavourar**.

Lavourar – (do lat. *laboria*) v. tr. e intr. O mesmo que **lavoirar**.

Lavra – (de lavrar) s. f. Trabalho cultural realizado com o arado ou charrua. O mesmo que **lavoirar**.

Lavrador – adj. Designação genérica do trabalhador rural. Distingue-se do cavador de enxada ou jornaleiro por possuir algumas terras de amanho. Frei Manuel dos Santos (1979, p.84) descreve o lavrador como aquele “ (…) que tem de seu somente os bois, com que trabalha por jornal”.

Lavrar – (do lat. *laborare*) s. f. Arar a terra, com o recurso ao arado puxado por gado muar e asinino ou às charruas por juntas de gado bovino. Os animais ensinados obedeciam aos comandos, daí a expressão “vira aí rego”.

“Lavrar o azeite” – Expressão que significa o fabrico do azeite. Conjunto de operações que levam à produção deste óleo. Também assume o significado restrito de **prensagem**.

Leira – (do lat. *glarea*) s. f. O mesmo que **alfobre**.

Leitoa – s. f. Fêmea do leitão. Designação atribuída a bezerros e vitelas com menos de três meses de idade.

Leiva – (do lat. *glebea*) s. f. “Torrão que se tira duma vez com a enxada. Lista de **lavra** que o arado ou charrua vai cortando e invertendo ao lado de cada sulco” (Ribeiro, 1930, p.115). “Quando as terras se alqueivam no Verão,

ficam assim à leiva, para que o sol as beneficie, matando as raízes das ervas e fornecendo-lhes oxigénio" (Frazão, 1938, p.137).

Lendriscreiro – s. m. Variedade de oliveira. O seu azeite é de melhor qualidade, mais fino e saboroso, embora a sua azeitona labore menos óleo. Estas árvores atingiam um grande porte. O mesmo que **lambisco**, **lambiqueira**, **landisco**, **lentisco**, **lentisqueiro**.

Lentisco – (do lat. *lentiscu*) s. m. O mesmo que **lambisco**, **lambiqueira**, **landisco**, **lendriscreiro**, **lentisqueiro**.

Lentisqueiro – (de lentisco+eiro) s. m. O mesmo que **lambisco**, **lambiqueira**, **landisco**, **lendriscreiro**, **lentisco**.

Lentura – (de lento+ura) s. f. Desenvolvimento da cultura graças às névoas e nevoeiros matinais.

Leunga – Estreitamento da saída do cubo para aumentar a pressão da água. Fazer a leunga significa aplicar uma **seteira** no **cubo** de tronco. No Verão a redução natural da corrente obrigava a esta operação. Expressão recolhida na Benedita.

Levada – (de levado) s. f. Canais que conduzem a água ao moinho, à presa situada a montante ou aos campos de cultivo adjacentes.

Levanta – s. f. Trabalho cultural na vinha executado, em regra, por um moço que ergue as varas e as ata aos tutores da **empa** (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.82-84, 1 de Janeiro de 1822).

"Levantar o azeite" – O mesmo que **arrancar o azeite**.

Levante – (do lat. *levans*) s. m. Tempo que sucede a um período chuvoso propício às sementeiras.

Limpadouro – s. m. O mesmo que **alimpo**, **arreia**, **limpeza**.

Limeiros – s. m. pl. Homens que se dedicam à apanha do limo. Esta apanha realizava-se tanto na orla marítima, como nas lagoas, lagunas, rios, ribeiras, abertas e valas. O limo recolhido era utilizado como adubo nas terras. O limo era tanto aplicado em estado verde, como em seco, entremeado com estrume dos currais e mato, ao serviço das hortas, campos de milho e mesmo de vinhas. A recolha era feita tanto por pescadores, como por lavradores.

Limite – (do lat. *limite*) s. m. Designa a boa qualidade de uma terra. Terra que funde bem.

Limpadeira – Alfaia utilizada na alimpa da azeitona. Basicamente esta peça é constituída por uma caixa de madeira que encima um escorrega de ripado. A azeitona lançada na caixa, com a abertura da portinhola, desce a rampa libertando-se da folhagem.

"Limpar de foice e machado" – Expressão utilizada para os trabalhos de valagem (A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.73-74, 12 de Julho de 1826).

Limpeza – (de limpo+eza) s. f. O mesmo que **alimpo**, **arreia**, **limpadouro**.

"Limpeza do ar e do pé" – Expressão que designa a **alimpa** e **enterreiro** do olival (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.73, fls.1-7, 13 de Setembro de 1918).

"Limpo de pá e vassoura" – Fórmula utilizada para designar a condição do cereal que vai ser entregue a título de foro (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1826).

"Limpo de pó e joeira" – Fórmula utilizada para designar a condição do cereal que vai ser entregue a título de foro (A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.49, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824).

"Limpo e livre de borras" – Fórmula utilizada para designar a condição do azeite que vai ser entregue a título de foro (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.86, fls.66-67, 14 de Janeiro de 1888).

Língua – (do lat. *lingua*) s. f. O mesmo que **seteira**. Expressão recolhida na Póvoa de Cós.

Lobar – Escavar ou sachar a terra (Guerra, 1939, p.126).

Lobas – (talvez de lombe) s. f. pl. Terreno que rodeia a oliveira e que necessita de ser cavado à enxada, dado que as raízes da árvore não permitem a utilização da charrua ou do arado. Os contratos de aforamento e arrendamento das propriedades são explícitos ao interditar o uso do arado e da charrua junto ao pé da árvore, situação que a verificar-se lesaria a produção do olival (A.D.L., C.N.A., A.F.N., fl.8v, 25 de Junho de 1854).

Lobete – s. m. Peça intermédia que na parte inferior, através da espiga, se liga à **pela** e na parte superior ao veio. A existência do lobete deve-se à necessidade de dividir a pela em duas peças, para assim a poder instalar nos caboucos profundos e estreitos.

Lotar – v. tr. Fazer lotes de vinhos. Misturar vinhos com o objectivo de associar as suas qualidades ou mascarar os seus defeitos. Ver **vinhos de lote**.

Louvores – s. m. pl. Protuberâncias dos tanchões que permitem o lançamento de raízes. Estes mamilos são descascados a canivete antes do enterramento do **tanchão**.

Macaco – s. m. Varola munida de travessões utilizada para remexer o vinho nas vasilhas, com o objectivo de provocar um arrefecimento e assim impedir que este avinagrasse. Também se recorria a esta alfaia quando se realizava a **colagem** e era necessário bater os vinhos. Aparelho utilizado para levantar vasilhas.

"Maçãs de cabeça" – Designa as maçãs de maior calibre (A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.4, fls.4-5, 8 de Dezembro de 1824).

"Maçãs de estalo" – Expressão que assevera a qualidade dos frutos (A.N.T.T., Dicionário Geográfico, 1ª parte, questão 15).

"Maçãs de meia cabeça" – Designa as maçãs de menor calibre.

"Maçãs do cedo" – Designa as qualidades das maçãs que amadurecem precocemente.

"Maçãs do tarde" – Designa as qualidades das maçãs que amadurecem tardiamente. Nos pomares havia a preocupação de plantar árvores temporãs e serôdias para assegurar fruta fresca por um período mais dilatado de tempo (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.37, fls.8-9, 2 de Janeiro de 1833).

Machio – (de machiar) s. m. O mesmo que **emachiada**, **emachiar**, **imachiar**, **machiar**. Parasita vegetal também designado por **morrão**.

Machiar – (de macho) v. intr. O mesmo que **emachiada**, **emachiar**, **imachiar**, **machio**.

Machucar – (do cast. *machucar*) v. tr. O mesmo que **debulhar**.

Maço de destorroar – Alfaia de madeira utilizada para desfazer os torrões provocados pela lavoira ou cava da terra. Nas culturas do milho, feijão, batata, chícharo, etc., quando era altura de sachar, voltava-se a empregar o maço reduzindo a terra a pó. Apresenta um cabo de madeira de castanho, carvalho, eucalipto ou louro, aproximadamente com 1m de comprimento. O batente, de forma cilíndrica, é de madeira de azinho, zambujo, figueira ou pinho, com cerca de 30cm de comprimento. Esta alfaia rudimentar tem serviço masculino e feminino. Exemplares de menores dimensões eram utilizados pelas crianças, que assim ajudavam os seus pais nos afazeres da fazenda. A divulgação da grade restringiu a área geográfica de utilização do maço, que se tornou numa alfaia de uso complementar. Ainda hoje se labora com o maço

nas freguesias de Évora de Alcobaça, Turquel, Benedita, Vimeiro e Santa Catarina, mas esta prática é meramente residual e só subsiste num nicho etário muito avançado.

Mãe – s. f. O mesmo que **borra**.

Malga – (do lat. *madiga*) s. f. O mesmo que **palangana**.

Malhada – s. f. Grupo de seis homens que malham o cereal na eira com o malho. É um trabalho que requer sincronia de movimentos. A malhada inscreve-se nos trabalhos colectivos e recíprocos.
Rebanho de cabras, ovelhas ou porcos. Este termo também pode compreender gado vacum e cavalar (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls. 38-40, 6 de Fevereiro de 1831).
Mata de carvalhos.
Abrigo de pastores e carvoeiros.
Terreno de cultura (Turquel).

Malhal – (de malho, do lat. *malleu*) s. m. Alfaia constituída por duas peças de madeira (o cabo e o batente) unidas por uma correia, utilizada na debulha de cereais (milho e centeio e, por vezes, também trigo e cevada) e leguminosas secas, como o feijão, o chícharo, o tremoço etc. O cabo é de madeira de castanho, eucalipto ou louro e o batente de carrasco, carvalho ou zambujo e a correia de anta, pele de enguia seca ou de couro. Consoante os lugares mudam as designações deste utensílio e das suas peças constituintes. O cabo toma nomes como **braço**, **braçal**, **moeira**, **moira** e o batente de **moal**, **moeira**, **moira**, **pêndula**, **pítolo**, **pírtio**, **prito**. O mesmo que **malho**, **mangual**, **malhoa**, **moal**, **monal**, **mangualde**.

Malhais – s. m. pl. Designa o conjunto de travessas ou barrotes de madeira que assentam sobre a **adufa** tanto no **enceiradoiro** dos lagares de azeite como no pé dos lagares de vinho. Plural de **malhal**.

Malho – (do lat. *malleu*) s. m. O mesmo que **malhal**, **malhoa**, **mangual**, **mangualde**, **moal**, **monal**.

Malhoa – s. f. O mesmo que **malhal**, **malho**, **mangual**, **mangualde**, **moal**, **monal**. Designação feminina que toma esta alfaia agrícola no lugar de Mendalvo (Évora de Alcobaça).

Malta – (de malta) s. f. Conjunto de **malteses**.

Maltês – (de malta) s. m. Designa os trabalhadores rurais que se deslocam em rancho de terra em terra ocupando-se de serviços agrícolas sazonais, como a cava, a ceifa, a vindima, a colheita da azeitona...

Maltesia – (de maltês+ia) s. f. O mesmo que **casa da malta**, **palheiro**, **quartel**, **telheiro**.

Manajeiro – (do fr. ménager) s. m. Responsável pelo pessoal do **rancho**. Homem feito a quem o proprietário fala e que contrata o pessoal. Por vezes, o manajeiro exerce apenas a função de vigilante, distribuindo ordens, arbitrando conflitos, dando ânimo ao pessoal, noutros casos, ele também participa directamente no trabalho. Esta expressão designa o capataz dos ranchos da azeitona, das vindimas, das ceifas, etc.

Mancheia – (de mão+cheia) s. f. Pequena **carrada de azeitona** dos **rabiscadores** ou dos pequenos proprietários que vai a moer para o **engenho**. Também é usual juntar numa **tulha** os vários alqueires de azeitona até se achar a quantidade necessária para uma **moedura de partes**.

Mandador – adj. e s. m. Homem que regula e estabelece o ritmo de trabalho da **manta**. Cabe ao mandador dizer os cantares que não só imprimem o ritmo à tarefa, como anunciam diferentes comandos, de que são exemplo "dá-lhe e torna-lhe a dar, que ainda lhe hás-de voltar, larga a leiva e pega na terra, a que vem no ar é meter e tirar, levanta os pés e põe-te em cima, que ainda lhe hás-de voltar".

Mangual – (do lat. *manuale)* s. m. O mesmo que **malhal**, **malho**, **malhoa**, **mangualde**, **moal**, **monal**.

Mangualde – (de mangual) s. m. O mesmo que **malhal**, **malho**, **mangual**, **moal**, **monal**. Designação dada na Serra de Santo António.

Manguitos – s. m. pl. Punhos de lã que as raparigas usavam na apanha da azeitona para as proteger do frio.

Manta – (de manto, do lat. *mantu*) s. f. "Fila de seis cavadores cujos movimentos são isócronos e simultâneos, e na qual o primeiro lugar, à direita, é ocupado pelo mandador, seguindo-se-lhes os da chavelha, contra-chavelha, badelo, contra-rabeia e rabeia. Chamam ainda manta ao sulco aberto por aqueles obreiros, e ainda à faixa compreendida entre dois sulcos" (Ribeiro, 1930, p.116). O número de cavadores não é sempre o mesmo, fala-se, igualmente, em quatro ou oito homens.

Mobilização cultural obrigatória para meter vinha. O mesmo que **elfa**, **surriba**.

Relativo à **curtimenta** do vinho. O mesmo que **balsa**.

Tecidos de linho grosseiro ou serapilheira que se estendiam no **enterreiro** da oliveira para receber o fruto da **varejadura** e facilitar a sua colecta pelas **apanhadeiras**. A mesma finalidade que os **panos**, **panais**.

Mantear – v. tr. Cava com enxada de pontas que chega a atingir um metro de profundidade. Manteia-se para meter vinha, para as arroteias, etc. O mesmo que **arrotear**, **desbravar**, **surribar**.

Manteador – s. m. Homem que manteia, que trabalha na **manta**.

Mantinha – s. f. Abertura de um rego no qual se lança estrume e se semeia a batata.

Maquia – (do ár. vulg. *makita*) s. f. Porção que os **lagareiros** tiram do azeite que fabricam para outrem: "Pelo fabrico do azeite [o mosteiro cobrava], o dízimo, seis vinténs de lagaragem, meio alqueire de grão para as rações do gado e uma canada de vinho para os serviçaes" (Ribeiro, 1908, p.37). "Normalmente o primeiro alqueire é para o proprietário e o segundo fica cheio à conta da maquia" (Natividade, sd*d*, p.97). A maquia do lagar era tirada quando a tarefa se achava meia. A última medida já transportava muita borra.

Vazamento da azeitona da **cesta** para o **poceiro**. Esta tarefa permitia identificar os ritmos de produtividade de cada um.

Porção de cereal que o moleiro recebia pelo seu trabalho. A maquia correspondia a 1/16 do alqueire (Vasconcelos, 1975, p.33). A maquia de Alcobaça para secos, convertida em litros, correspondia a 0,873 (Larcher, 1907, p.196). Hoje a maquia retirada é de 1,5 kg por cada 11Kg.

Quantidade de grão (entre 2% a 10%) cobrado pelos proprietários das debulhadoras.

Maquiador – (de maquiar+dor) s. m. O que **maquia** ou recebe **maquia**. Aquele que procede ao despejo dos **cabazes** ou cestos de verga das **apanhadeiras** para o **cesto da maquia** e daí para o **poceiro**, de onde, por sua vez, o fruto é lançado para os carros de bois providos de taipais. O maquiador tanto pode ser um adulto como um jovem, neste caso denominado de **paquete**.

Maquiar – v. tr. Receber a **maquia**. Aliviar amiúde as cestas das **apanhadeiras** (Ribeiro, 1930, p.116).

Maracha – s. f. O mesmo que **marachão**, **maracho**.

Marachão – s. m. O mesmo que **maracha**, **maracho**.

Maracho – (do ár. *marajâ*) s. m. Talude de terra que separa os **canteiros** dos arrozais. Depois da colheita, os marachos eram arrasados para evitar prejuízos para a saúde humana derivados da estagnação das águas. O mesmo que **maracha**, **marachão**.

.

Margear – (de margem) v. tr. "Fazer a sementeira sem revolver a terra cobrindo-se a semente apenas com a terra que sai dos regos" (Natividade, sd*a*, p.67). O mesmo que **marziar**.

Marinha – (do lat. *marina*) s. f. Área em que se cultiva o arroz. O mesmo que **canteiro**, **tabuleiro**.

Maroiço – (de mar+oiço) s. m. Aglomeração de pedra resultante da limpeza dos terrenos. Montículos de pedra em que a pedra miúda serve de recheio e a mais grossa de suporte. Normalmente localizam-se junto aos murados ou onde não prejudiquem quer o amanho das oliveiras, quer a colheita da azeitona. Servem também para encostar as alfaias da apanha ou colocar os sacos da azeitona. O mesmo que **marouço**, **moroiço**.

Marouço – (de mar+ouço) s. m. O mesmo que **maroiço**, **moroiço**.

Marrucho – s. m. Bácoro.

Marrada – (de marrar) s. f. O mesmo que **camalhão**, **cambalhão**.

Martelo – (do lat. *martellu*) s. m. Alfaia utilizada para bater e calcar as fitas de madeira, enquanto se executa a peça (canastraria). O mesmo que **ferro de bater**.

Marziar – v. tr. O mesmo que **margear**.

Massa de azeitona – Azeitona que já sofreu a **moedura** e é depositada nas **seiras** para sofrer a **espremedura**.

"Massadinho de crutos" – Molho de corutos ou bandeiras de milho para ração dos animais.

Mastro – (do prov. *mastro*) s. m. Peça única de secção quadrangular, exceptuando o troço arredondado que rola na **castanha**, com o comprimento aproximado de 8 metros. O mastro constitui o eixo do motor eólico. Na extremidade inferior a ponta do espigão do mastro gira na rela, irrompendo para o exterior pelo frontal. Enrolada à parte posterior do mastro vê-se, muitas vezes, uma corrente a servir de contrapeso. Beneficiando das importações do Império Colonial, os mastros adoptaram as madeiras exóticas africanas e brasileiras, o que lhes prolongava a sua duração. Posteriormente, dada a incapacidade económica de suportar estes custos, os moleiros optaram por mastros de pinho e mais recentemente de eucalipto tratado. Para montar um mastro eram necessários mais de dez homens.

Mata de casca – Designa uma mata formada por carvalhos, sobreiros, azinheiras, cuja casca tinha aplicação nos curtumes (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.78, fl.25, 11 de Março de 1919).

Matagem (prov.) – s. f. Quantia em dinheiro que o carvoeiro dá por saca de carvão ao proprietário da lenha.

Meão – (do lat. *medianu*) adj. Peça central do tampo das vasilhas.

Mecha – s. f. Pano embebido em enxofre que se inflama para defumar pipas, tonéis e outras vasilhas destinadas a arrecadar vinhos. A mecha do enxofre proporciona um ambiente asséptico ao eliminar os germes patogénicos. No início do século XX, alguns dos vitivinicultores de Alcobaça passam a utilizar geradores a vapor para esterilizar as vasilhas vinárias.

Mechar – v. tr. O mesmo que **emechar**.

Meda – (do lat. *meta*) s. f. Monte de feixes de trigo, de molhos de motano, etc.
Pequeno telheiro ou alpendrada onde se recolhe o carro de bois e as alfaias de lavoura.

Medida – (do lat. *metita*) s. f. Corresponde a 10 litros de azeite.
Vara golpeada com marcas utilizada pelo canastreiro para verificar o comprimento e a largura das peças durante a sua execução. Os tanoeiros também recorrem a uma medida para marcar o comprimento e espessura das aduelas em função da capacidade da vasilha.

Medir o azeite – O azeite arrancado da **tarefa** é medido a **cântaro**, a **alqueire**, a **bilha** de cinco litros e a litro. O mesmo que **pesar o azeite**.

Medura – s. f. O mesmo que **modura**, **moedura**, **moenda**, **moldura**.

Meia-canada – Medida para líquidos com a capacidade de 85 centilitros.

Meia-canga – Rês de trabalho.

Meia-curtimenta – Para os vinhos brancos, à excepção dos de **bica aberta**, a **curtimenta** é reduzida a um período de dois a três dias. O objectivo do encurtamento deste estágio era o de não carregar demasiado os vinhos.

Meia-fanga – Medida correspondente a dois **alqueires** utilizada para medir a azeitona.

Meia-moedura – Corresponde a uma **pilada**. Tem como significado a operação de repartir por duas vezes a quantidade de azeitona que se lança no **engenho**.

Meia-safra – Colheita de contraciclo que se reduz a metade ou a menos do que isso. O mesmo que **contra-safra**.

Meio-almude – Medida de seis quartilhos.

Meio-quartilho – Medida para líquidos com a capacidade de 0,206 litros.

Mercês – (do lat. *mercede*) s. f. O mesmo que **dias trocados**, **merecer**.

Merecer – (do lat. *merescere*) v. tr. O mesmo que **dias trocados**, **mercês**.

Mergulha – s. f. O mesmo que **mergulhia**.

Mergulhão – s. m. Vara com a qual se realiza a **mergulhia**.

Mergulhia – s. f. Sistema de propagação da videira pelo enterramento de uma vara. Mal a vara estacasse e rebentasse era, prontamente, cortada, autonomizando-se da cepeira mãe. O índice de sucesso desta operação cultural era reduzido pois muitas varas não vingavam, daí se verificar a repetição anual desta prática de renovo da vinha. A mergulhia pela sua simplicidade e custos reduzidos era o sistema mais utilizado no repovoamento e renovo das vinhas. A praga da **filoxera**, ao conduzir a um novo ordenamento cultural da vinha, arruinou este tipo de reprodução vegetal. As videiras originárias da mergulhia dão fruto imediatamente, mas, em contrapartida, têm sensivelmente metade da vida das videiras de **bacelo**, ou seja entre 20 a 25 anos. Este método também era aplicado nos soutos para aumentar o número de varas de corte. Esporadicamente, a mergulhia (em arco) é utilizada na propagação do olival. O mesmo que **mergulha** (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.35, fls.38-40, 6 de Fevereiro de 1831).

Mestre – (do lat. *magistre*) s. m. **Lagareiro** responsável pelos trabalhos do lagar. A ele estão incumbidas as funções técnicas mais delicadas, como o **assentamento**, **sangria** e estrangulamento da **tarefa**. Também a ele compete **arrancar o azeite** e receber **maquias**, para além das funções negociais inerentes ao seu estatuto.

Mexoalho – s. m. O mesmo que **pilado**.

Micha – (do fr. *miche*) s. f. **Pão terçado** em cuja composição entra o milho, o centeio e o rolão de trigo. Segundo António Cacela trata-se de um "pão amassado sem desenho da cruz não lêveda" (1997, p.275). Este pequeno pão, produzido a partir de misturas de farinhas, era doado

pelos monges aos pobres, que o demandavam tanto na portaria do Mosteiro, como nas vilas dos coutos. Refere M. Vieira Natividade (1885, pp.145-146) que: “Ainda hoje se dá o nome de escadas da micha, a umas escadas do Mosteiro, por ser ahi que se distribuia a micha”. Ao caminho onde os monges distribuíam estas merendeiras, que cruzava a antiga estrada real dirigindo-se para a granja de Val de Ventos, chama-se ainda hoje estrada das michas (Ribeiro, 1908, p.93). Na localidade de Alqueidão (Porto de Mós), a toponímia regista o covão da micha.

Migas – (do lat. *mica*) s. f. “Sopas de pão de milho (...) “ (Ribeiro, 1930, p.115).

Míldio – (do ingl. *mildew*) s. f. Doença da videira causada por fungos que lhe atacam os orgãos verdes. Esta doença manifesta-se precocemente, atacando a videira entre finais de Março e Abril. No final do século XIX combate-se já esta doença com a aplicação da **calda bordalesa**. O míldio ataca severamente outras plantas, entre elas a batateira.

Milhão – s. m. Designação para o milho grosso, o **maís**. Também é empregue para o milho de **verdeiros**, milho cortado em verde para ração do gado.

Milharadas – s. f. pl. Designação atribuída aos milhos destinados para forragem (Godinho, 1983, p.31).

Milhareiro – s. m. “A planta que dá o milho“ (Ribeiro, 1930, p.117).

“Milho da Terra” – Expressão corrente nos contratos de arrendamento/aforamento e que significa que o cereal a receber é o da presente colheita e não cereal já entulhado (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.34, fls.61-62, 7 de Junho de 1830; 10ºof., lv.77, fl.97-98, 30 de Outubro de 1885).

Milho gatenho ou serraceno – Milho de pequena estatura. Esta variedade não se esbandeira.

Milho maís – (zea maís) Espécie importada da América no dealbar do século XVI. Desde logo iniciou a colonização dos campos de Sevilha e por meados do século já era semeado nas várzeas de Coimbra. A sua extraordinária fecundidade provoca uma verdadeira revolução cultural nos campos, à medida que se expande no território português. Este recém-chegado toma o lugar dos milhos autóctones, expulsa o trigo das vargens frescas, dos vales mimosos, associa-se inteligentemente a outras culturas. Ao mesmo tempo, exige do agricultor redobrados trabalhos de granjeio, leva à vedação das terras e a severas restrições do pascigo. Exige novos cómodos para arrecadar as suas fartas produções e impõe novos processos técnicos de debulha. O milho grosso torna-se, por excelência, o alimento do povo. No final do século XVIII, é este o cereal que consomem os camponeses dos coutos de Alcobaça. O milho

branco miúdo e o amarelo, designado por painço, já não são cultivados nesta comarca, o que, provavelmente, se deve ao triunfo do maís (B.N.L., cód.1490, fl.76). O mesmo que **milhão**.

Mirão – s. m. Nascente de água.

Mirra – (de mirrar, do lat. *myrrha*) s. f. Cultura que não se desenvolve em virtude de condições atmosféricas adversas.

Mó – (do lat. *mola*) s. m. Pedra de moinho destinada a moer os cereais. As mós andadeiras possuem entre 1,10 a 1,25m de diâmetro e uma altura de 20cm, já o pouso, pedra fixa, alcança os 40 a 60cm de altura. Para acasalar as mós, **pouso** e **andadeira**, é costume pô-las, inicialmente, a moer areão, a que se sucede areia fina, e só depois se lhes dá a **picadura** para ganharem dente, estando finalmente aptas a moer grão.

Moal – s. m. Batente do **malhal**. Designação empregue nas freguesias de Prazeres e S.Vicente de Aljubarrota. O mesmo que **moeira**, **moira**, **pêndula**, **pítolo**, **pírtio**, **prito**. Designação total do utensílio. Termo utilizado na Serra de Santo António, a par da designação de **mangualde**.

Mó alveira – Mó utilizada para moer o pão de trigo ou pão, também designada de **mó trigueira**. Estas mós eram produzidas pelos mestres canteiros nas caboucas da Serra de Aire e Candeeiros. Chegavam também a vir mós da Serra de Montejunto (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824).

Mó andadeira – Expressão utilizada para diferenciar a mó do **pouso**. Como o seu nome indica trata-se da mó giratória. O mesmo que **mó corredora**.

Mochar – v. tr. Cortar os ramos a uma árvore envelhecida ou doente. Tem o mesmo significado de **tora**.

Moço – (do lat. *musteu*) adj. Jovem que toca o gado no moinho, além de outros serviços como acartar a massa da azeitona para as seiras.

Prumo em que se apoia o cabeçalho do **carro de bois**.

Corda que amarra o velame desfraldado às estacas que circundam o moinho.

Mó corredora – O mesmo que **mó andadeira** (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv5, fl.47, 11 de Maio de 1844).

Mó de baixo – O mesmo que **pouso**.

Mó de rebolo – Sistema primitivo de moagem em que uma pedra serve de base, à qual se justapõe outra que, num vaivém continuado, farina o grão

previamente triturado no **almofariz**. Esta mó está na génese da mó circular rotativa.

Modura – s. f. O mesmo que **medura**, **moedura**, **moenda**, **moldura**.

Moedor – (de moer+dor) s. m. (ou adj.) **Lagareiro** que se ocupa da **moenda** da azeitona.

Moedores – s. m. pl. Maquinismo de um lagar de azeite que, por meio de tracção animal (**tocado a sangue**) ou de força hidráulica, põe em movimento as **galgas** que trituram a azeitona. O mesmo que **engenho**, **moega**, **moinho**, **molega**. Trata-se de um alargamento semântico do termo **moedor**. Esta expressão é utilizada de forma corrente pelos mestres lagareiros da região de Alcobaça.

Moedura – (do lat. *molitura*) s. f. Operação de moagem, através da qual a azeitona é transformada em **massa** pelas **galgas** do **moinho**. A moedura corresponde aproximadamente a 40 **alqueires** de 20 litros, o mesmo é dizer que uma moedura comporta entre 18 a 20 cestos, cabendo a cada cesto em média 40 litros. Quando a azeitona é transportada em sacos, a moedura leva entre 15 a 20 sacos [Dalla Bella orça a moedura em 32 alqueires x 20 litros = 640 litros]. "Na Serra de Santo António, uma moedura regular são vinte cestos vindimos, cheios de azeitona, ou uns quinze a dezasseis sacos de cinco a seis alqueires cada um" (Frazão, 1938, p.142). Em média a moedura tem uma duração de 3 horas. A moedura era paga à parte, não estava incluída na **maquia**. O mesmo que **medura**, **modura**, **moenda**, **moldura**.

Moedura de partes – Porção de azeitona de vários proprietários que vai para o **engenho**. Aquele que tivesse maior quantidade de azeitona beneficiava das **borras**, quanto ao **bagaço** era medido em **alqueires** e entregue na proporção da azeitona de cada um. Um **alqueire** de azeitona dava cerca de meio-alqueire de **bagaço**.

Moega – (do lat. *modius*) s. f. Sinónimo de engenho de lagar de azeite. O mesmo que **engenho**, **moedores**, **moinho**, **molega**.

Caixa de madeira em forma de pirâmide invertida, com um orifício no fundo, através da qual o grão escorrega para o **tabuleiro** ou **quelha** e daí para o **olhal da mó**, onde é farinado entre as pedras.

"Moega de milho" – Expressão que designa uma **mó segundeira** (A.D.L., Governo Civil, Activ. Econ., cx.12 - Agricultura, *Declarações sobre o estado dos moinhos de farinha e azenhas do concelho das Caldas da Rainha*, 1884..., fl.89).

Moeira – (do lat. *manuariu*) s. f. Batente do **malhal**. Designação empregue nas freguesias de Prazeres e S. Vicente de Aljubarrota. A maioria dos

respondentes destas freguesias utilizou as designações de **moal** e moeira como sinónimos. O mesmo que **pêndula**, **pítolo**, **pírtio**, **prito**. Cabo do malhal. Nome que toma na Serra de Santo António, em Carvalhal de Turquel e na vila de Turquel. O mesmo que **braçal**, **braço**, **moira**.

Moenda – (do lat. *molenda*) s. f. O mesmo que **medura**, **modura**, **moedura**, **moldura**.

Moente da mó – Superfície da **mó andadeira** que entra em contacto com o **pouso** e que pela rotação contínua reduz o grão a farinha.

Moer – (do lat. *molere*) v. tr. Diz-se da azeitona que não se desenvolve ou do candeio que não vinga. O mesmo que **rebolho**, **rebolo**, **redoiro**, **redolho**.

"Moer às presas" – Expressão que alude à carência de água ao serviço do moinho que labora, exclusivamente, com a água que a respectiva **presa** retém (A.D.L, Governo Civil, Agricultura, cx.12 - *Declarações sobre o estado dos moinhos de farinha e azenhas do concelho de Caldas da Rainha, 1884*…, fl.21).

"Mó ferrada" – Diz-se quando a mó está demasiado apertada, o que tem como inconveniente queimar a farinha.

Mogo – s. m. Marcos divisórios de um território ou terreno agrícola (Viterbo, 1798).

Moichão – s. m. Terreno de mato, pedregoso, utilizado para pasto dos animais (Alqueidão da Serra, Minde, Mira de Aire...).

Moinha – (de moer) s. f. Fragmentos de palha triturada pelo pé de gado, **malho** ou **trilho**, que ficam na **eira** depois da **debulha**. O mesmo que **branha**, **branza**, **fagulha**.

"Moinheca" – Expressão utilizada para designar um moinho de água de pouca importância. São construções de madeira, com uma única pedra, instaladas na margem de um ribeiro ou riacho. (A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fls.11-12, 3 Abril de 1864).

Moinho – (do lat. *molino*) s. m. O mesmo que **engenho**, **moega**, **moedores**, **molega**.

"Moinho de fazer farinha" – Moinho de farinação de cereais (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.72, fls.82-83, 19 de Junho de 1883).

“Moinho de moer grão” – Expressão que designa um moinho de fazer farinha (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.59, fls.19-21, 7 de Março de 1805).

“Moinho de moer pão” – Expressão que designa um moinho de fazer farinha (A.D.L., C.N.L., 1ºof., lv.54, fls.17-18, 12 de Dezembro de 1854).

“Moinho de pedra e cal” – Expressão que designa um moinho de torre de alvenaria (A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.30, fls.48-50, 22 de Agosto de 1921).

“Moinho de pedra insonsa” – Expressão que designa um moinho de torre de alvenaria (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827).

Moinho de poste – O seu nome advém do poste que serve de esteio e eixo à casota de madeira que sobre ele se encaixa. Esta estrutura suspensa serve de guarida às pedras e motor eólio. Para orientar o moinho ao vento, o moleiro socorria-se do rabo, pau que partia da base da casota. Supõe-se que foi a dificuldade em manobrar este moinho que aguçou o engenho e permitiu criar um substituto mais prático. O **moinho de torre** terá constituído a alternativa mais fiável. Neste sistema apenas o carapuço assente num torreão de alvenaria ou de madeira se movimentava, tornando assim esta operação mais simples e sobretudo menos penosa.

Moinho de torre – Construção circular de madeira ou alvenaria com tejadilho móvel, o que permite orientar o velame independentemente da estrutura. Os moinhos de torre de alvenaria substituíram os seus congéneres de madeira que, embora de menor custo de edificação, sensivelmente metade, necessitavam de reparações exteriores frequentes. A região Oeste é, actualmente, a guardiã dos derradeiros exemplares de madeira. Os moinhos de torre de alvenaria são robustas edificações com cerca de 5 metros de altura por 7 metros de diâmetro na base e uma espessura das paredes, ao nível do solo, que ultrapassa 1,50 m. A porta de serviço e a janela de iluminação apresentam-se quase sempre orientadas a sul. Sobre o capeado deste torreão assenta um anel de madeira, o frechal de cima, que serve de base ao capelo móvel e ao motor eólico.

Moinho de vento giratório – Engenho de moagem eólio com rotação de 360 graus. Neste tipo de moinho toda a estrutura roda e não só o capelo, como se verifica nos **moinhos** fixos **de torre**. Trata-se de uma pequena casota de madeira, de forma prismática, assente num espigão excêntrico situado na dianteira e em duas rodas localizadas à retaguarda que permitem a sua mobilidade e orientação ao vento. Estes pequenos moinhos de uma só pedra, comuns na região Gandaresa,

povoam o litoral entre Caminha e Figueira da Foz, com uma irradiação discreta para o interior. As terras de Alcobaça constituem a sul o limite da sua difusão. Considera-se que estes moinhos têm como ascendente o **moinho de poste**.

“Moinho direito” – Expressão utilizada para designar um moinho de torre em bom estado de conservação (que não tem as paredes arruinadas). (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1 ou 60, fls.84-85, 2 de Dezembro de 1868).

Moinho metálico ou americano – Moinho de armação de estrutura metálica, que se filia nos seus antecessores de madeira, com capacidade para revolucionar várias mós. A difusão deste tipo de moinho, por inícios do século XX, circunscreve-se à Estremadura e Beira Litoral, concentrando-se em especial numa área geográfica que vai de Alcobaça ao Cadaval. A adopção destes engenhos acelerou a decadência dos **moinhos de torre** na região. Apenas o seu custo elevado inibiu a sua expansão. Contudo, hoje em dia, são raros os exemplares que persistem em laboração.

Moinhola – s. f. Moinho manual utilizado na moagem caseira do cereal. Na moinhola moía-se o milho para confeccionar as papas.

”Moinho portátil” – Expressão utilizada para designar um moinho de madeira (de torre) que se pode deslocar (B.M.A., lv.12 de Acórdãos da C. M.A., fls.136-138, de 27 de Janeiro de 1864).

“Moinhos correntes e moentes” – Moinho apto a funcionar. Expressão que nos contratos de arrendamento ou de aforamento alude à condição em que se encontra ou se deve encontrar o moinho. Também é frequente esta expressão ser substituída pela de “engenhos correntes e moentes”. Normalmente impõe-se que os moinhos trabalhem durante 6 meses findo o arrendamento, embora alguns contratos estipulem um período de 2 meses, 3 meses, 10 meses ou de um ano. (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls.89-91, 17 de Julho de 1802; 4º of., s/n, fl.38, 14 de Janeiro de 1810; 3ºof., lv.1, fls.90-91, 10 de Fevereiro de 1818; 9ºof., lv.4, fl.32, 10 de Julho de 1840; 12ºof., lv.10, fl.35, 10 de Novembro de 1855)...

“Moinhos de enxurrada” – O vulgo denomina por moinhos de enxurrada, os moinhos e azenhas que laboram em ribeiros que só possuem correnteza nos períodos de precipitação.

“Moinho de pau” – Designação genérica para os moinhos de torre de madeira (B.M.A., lv.14 de Acordãos das Sessões da C.M.A., fls.142-143, de 9 de Maio de 1870).

”Moinhos ventosos” – Expressão utilizada para designar os moinhos de motor eólio (B.N.L., cód.1490, fl.51).

Moio – (do lat. *modiu*) s. m. Medida para secos correspondente a 60 alqueires de cereais. Em litros o moio de Alcobaça era de 837,9.

Moira – (do lat. *maurus*) s. m. Bago de trigo negro que conspurca a farinha. Batente do **malhal**. Designação empregue na freguesia da Cela. O mesmo que **moal**, **moeira**, **pêndula**, **pírtio**, **pítolo**, **prito**. Designação dada ao cabo do malhal em Carvalhal de Turquel e na vila de Turquel.

Moiral – s. m. Pastor (corrupção de maioral).

Moitas – (de origem obscura) s. f. pl. O mesmo que **caneiros**, **presas**. Designação utilizada pela comunidade do Serro Ventoso (Guerra, 1944, p.68). Assume também o significado de **paveia**, molho de lenha formado por várias camadas de mato sobrepostas...

Moitão – s. m. Roldana com um eixo de ferro que fixa o **capelo** do moinho a uma **andorinha**.

“Mó lanceira” – Diz-se da **mó andadeira** que desanda bem sobre o **pouso**, moendo de forma adequada a farinha.

Moldura – (de moldar+dura) s. f. O mesmo que **medura**, **modura**, **moedura**, **moenda**.

“Moligar” – v. tr. Moer o grão. O mesmo que **molijar** (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv. 32, 24 de Junho de 1827).

“Molijar” – v. tr. O mesmo que **moligar** (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, 15 de Dezembro de 1827).

“Molinhar” – (do lat. *molinum*+ar) v. tr. Exercer o ofício de moleiro (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827).

Monal – s. f. O mesmo que **malhal**, **malho**, **malhoa**, **mangual**, **mangualde**, **moal**, **monal**.

Monda – s. f. Acção de **mondar**. Corte das **ervas nascediças** efectuado por mulheres munidas de um sacho ou sachola, quando a novidade desponta no solo. Esta prática é comum nas culturas ceralíferas, hortícolas, na vinha, etc.

Mondar – (do lat. *mundare*) v. tr. Arranque das **ervas daninhas**, prática indispensável no trigo, no arroz, etc.

Morar – (do lat. *morare*) v. intr. Servir por soldada.

Moreia – (do lat. *muraena*, *murena*, este do gr. *myraina*) s. f. " Grupo de feixes de trigo verticalmente colocados na terra, com as espigas para cima" (Ribeiro, 1930, p.118). Ver **fascal**, **meda**.

Moroiço – (de mor+oiço) s. m. O mesmo que **maroiço**, **marouço**.

Morrão – s. m. O mesmo que **machio**.

Mortório – (de mortuório) s. m. Terreno em que não se pratica qualquer cultura ou de pousio duradouro. Designa, igualmente, as terras de vinha destruídas pela praga da **filoxera**.

Mó segundeira – Mó utilizada para moer o milho, a cevada, o centeio e mesmo favas secas. Com a difusão da cultura do arroz, a partir da década de quarenta do século XIX, os pousos das mós segundeiras, previamente forrados a cortiça, eram utilizadas no descasque deste cereal. Eram, normalmente, os moleiros que cortavam e aparelhavam esta mó num veio de pedra broeira. As mós de melhor qualidade eram talhadas de granito (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.37, fls.54-57, 30 de Setembro de 1824).

Mosto – (do lat. *mustu*) s. m. Sumo obtido após a pisa das uvas. Líquido que ainda não está sujeito ao processo de fermentação.

Mota – (do prov. *mota*) s. f. O mesmo que **amontoa**, **amota**, **arrenda**, **rechega**.
Amontoado de terra ou construção de alvenaria levantado para conduzir a água de rios, ribeiros e riachos para os engenhos motores de farinação, para as valas de rega…

Motano – s. m. O mesmo que **samas**. O motano servia de combustível às padarias, aos fornos de cal, às cerâmicas, entre outras indústrias.

Motaneiros – s. m. pl. Homens que se dedicavam ao corte do **motano**. Este desbaste dos pinheiros era efectuado com foições.

Mó trigueira – O mesmo que **mó alveira**.

"Movido a canga" – Expressão sinónima de **tocar a sangue**, o que significa que a tracção no **engenho** é de proveniência animal (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895).

Murre-murre – Diz-se quando a cultura não se desenvolve ou estiola. O mesmo que **mirra**.

Negreira – (de negro+eira) s. f. Ferrugem da oliveira. No Vale Pisco (Casais de Santa Teresa) recolhemos o topónimo de "Oliveira Negra", alusivo, provavelmente, a esta doença.
Designação comum dada a um dos animais de uma junta.

Nescia – (prov.) s. f. O mesmo que **raspadeira**, **raspador**. Terá, provavelmente, origem na forma arcaica "mescia", de mexer. Designação recolhida na Ataíja de Cima (S. Vicente de Aljubarrota).

Novidades – (do lat. *novitate*) s. f. pl. Designa os primeiros frutos da terra de cada temporada. Nos contratos de arrendamento fala-se de "três anos e três novidades vencidas e acabadas", etc., aludindo à obrigação do concluir o ciclo das culturas que fazem parte do foro (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.3, fls.94-95, 6 de Fevereiro de 1809; 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828).

Obrar – (do lat. *operare*) v. tr. O mesmo que **apurar** ou **assentar a tarefa**.

Odre – (do lat. *utre*) s. m. Vasilha de pele de cabra ou de chibo grande, semelhante a um saco atado pela boca, com a capacidade de dois a três **almudes**, na qual os **almocreves** transportavam o azeite e o vinho ao dorso de burros e mulas. Para fabricar um odre descarnava-se exclusivamente o animal pelo pescoço. A pele do animal era, posteriormente, tratada e virada do avesso. Passava-se depois a pele por sal e enchia-se de ar, deixando-a ao sol para enxugo. Por fim, a pele era lavada e o odre estava pronto. Tanto as operações de despejo, como as de enchimento são feitas através do pescoço do odre (Veiga, 1954, pp.177-180). O mesmo que **borracho**.

Oídio – s. m. Doença da videira provocada por fungos. Designada popularmente por mal branco, esta doença dá à folhagem uma tez esbranquiçada, afecta o crescimento dos cachos e racha os bagos das uvas. É por altura do S. Pedro, caso se verifiquem chuvas, que o mal branco costuma atacar as videiras. A vinha no distrito de Leiria começa a ser atingida por esta moléstia no ano de 1852. A partir de 1860, as vinhas começam a ser enxofradas, prevenindo-se assim a propagação do oídio. A extensão desta doença e o prejuízo que ela acarretou, explica que em muitos alambiques da região se iniciasse a destilação do medronho, figo e ameixa.

Oitava – (do lat. *octavus*) s. f. Medida para secos com a capacidade de 1,74 litros ou de 72 grãos.

Olho do mó – Abertura no centro da mó que recebe o grão.

Olhos de água – Nascentes.

Oliveira – (do lat. *olivaria*) s. f. Árvore da família das Oleáceas. A variedade dominante na região de Alcobaça é a galega e, em muito menor proporção, a **lentisca**. A sua cultura dá-se melhor em terrenos de **falgar**. A toponímia assinala-a com frequência ao baptizar **covas** e **covões**, **choisas**, **cerrados** e **cerradas**, **portos**, etc., destaca-lhes determinados atributos, como é o caso da designação de "oliveira benta", topónimo serrano de Porto de Mós.

"Oliveira de cabeço" – O mesmo que **tanchão**.

"**Oliveira de rebentão**" – Expressão utilizada para designar uma **tanchoeira** ou **tanchão** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., fls.9-12, 1 de Junho de 1857).

Onça – s. f. Corresponde a oito oitavas.

Otar – v. tr. "Tirar as impurezas que se vão juntando a um lado do crivo, quando se joeira o trigo" (Frazão, 1938, p.147). O mesmo que **joeirar**, **outar**.

Outar – (do lat *optare*) v. tr. O mesmo que **joeirar**.

Ouvido do fuso – Oríficio no **fuso** em que entra a **tranca** ou **braço**, o que permite aos lagareiros rodar o fuso.

Pá do moinho – Pá de ferro quadrada utilizada para encher as **gamelas** com massa de azeitona.

Alfaia de madeira para recolher a farinha no **farinhal**.

Padejar – (do lat. *pala+ejar*) v. tr. Operação em que o grão é atirado ao ar com a pá da eira (de nogueira) para o vento o libertar da **branha** e **moinha**.

Operação realizada para separar a azeitona de ramos e folhas.

Padejado – Acção de padejar.

"Pago-te p'ra azeitona" – Expressão significativa do peso da azeitona na dieta alimentar (Guerra, 1944, p.45).

Palangana – (do cast. *palangana*) s. f. Grande tigela ou malga de pedra onde era servido o azeite para a **tibornada**. O mesmo que **malga**.

Palhada – s. f. Palha de trigo ou milho.

Palheiro – (do lat. *pleariu*) s. m. O mesmo que **casa da malta**, **maltesia**, **quartel**, **telheiro**; local onde se armazena a palha...

Palhoça – s. f. Construção de madeira ou pedra fora da área das "casas" destinada a armazenar palhas. As palhoças são comuns no Valado dos Frades, Montes, etc.

Palmo – (do lat. *palmu*) s. m. Medida que é a extensão da mão aberta, desde a ponta do dedo mínimo à ponta do polegar.

Palomar – s. f. Fio grosso utilizado para cozer velas.

Pampos – s. m. pl. Rebentos que saem do bravo, ou seja do **porta-enxerto**. Olho que começa a rebentar.

Panais – (de panal) s. m. pl. Panos compridos de lona, linho ou serapilheira que se colocam sob o pé da oliveira quando os homens a varejam. O mesmo que **panos**.

Panos que se colocam na **bica da farinha** do **cambeiro**.

Paneiro – (do cast. *panero*, este do lat. *panaliu*) s. m. Homem que estendia e levantava os panos ao redor das oliveiras.

Panos – (do lat. *pannu*) s. m. pl. O mesmo que **panais**.

Pão – (do lat. *pane*) s. f. Designa sobretudo as searas de trigo (searas de pão), o cereal que se vai malhar na eira ou que se entrega para pagamento de rendas e foros, a própria farinha e, por último, o pão cozido, pois é desta forma que a sociedade o reconhece como alimento.

Pão alvo – Pão de trigo. O pão alvo dos monges diferia pela sua brancura da do pão de trigo popular. Trata-se de um pão peneirado a que se extraíram as sêmeas. Como nos testemunhou o moleiro Joaquim Mateus, " (…) dantes o pão levava o rolão e as sêmeas, mas hoje está tudo fidalgo e só querem pão alvo".

Pão ázimo – Pão de trigo sem fermento ou levedura utilizado sob a forma de hóstia na cerimónia da Eucaristia das Igrejas Cristãs Latinas.

"Pão branco para seco" – Designa as sementeiras de trigo para a obtenção de grão, por oposição às sementeiras para verde (forragem para gado) (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.101, fls.35-37, 15 de Novembro de 1893).

Pão cozido – Designa o pão que foi ao forno, por analogia ao **vinho cozido** que, como tal, já sofreu a fermentação e se acha apto para o consumo.

"Pão de mistura" – Pão que é produzido a partir de vários cereais panificáveis. No pagamento de foros de engenhos de moagem alude-se à entrega de pão de mistura (combinação de cereais) (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.19, fls.86-87, 10 de Novembro de 1801).

Pão de pragana – Refere-se à cultura de cereais como o trigo, o centeio e a cevada. Nas terras de vinha e sobretudo nas de pomar interditava-se,

por regra, estas culturas (A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.5, fls.19-21, 25 de Outubro de 1847).

“Pão de saruga” – Pão de cereais de pragana.

Pão de segunda – Pão produzido de cereais como o milho, o centeio ou mesmo a cevada. A sua designação deriva do facto do grão ser moído na **mó segundeira**. J. Diogo Ribeiro refere que o pão de segunda é feito a partir de trigo moído na mó segundeira (Ribeiro, 1928, p.23).

Pão meado – Comummente refere-se à pensão de cereais, repartida em partes iguais de trigo e milho. Também se utiliza esta expressão como significado de pão cozido de mistura. Surge, igualmente, nos documentos com o sentido de **pão terçado**, mas com repartição desigual entre os cereais (⅔ de pão de trigo e o restante meado de milho e cevada).

Pão quartado – Menos frequente nos foros, refere-se a uma pensão repartida em quatro espécies de cereais, ou em duas partes de trigo e as restantes em dois cereais de segunda numa proporção que poderia não ser equivalente.

Pão terçado – Comummente refere-se à pensão de cereais composta por ⅓ de trigo, ⅓ de milho e ⅓ de cevada ou de outro cereal de segunda, ou mesmo de uma leguminosa seca. Também assume o significado de pão cozido. Por alturas da Segunda Guerra Mundial a escassez obrigava ao consumo de pão de cevada, com rolão de trigo e alguns bagos de milho (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.1, fls.19-21, 23 de Abril de 1821; 1ºof., lv.2, fl.94, 27 de Junho de 1841).

Paquete – (do fr. *paquet*) s. m. Rapazito que, num **rancho azeitoneiro**, se ocupa em despejar as **cestas** (Ribeiro, 1930, p. 120).

Parga – s. f. “ Moreia de palha que se junta ao lado da eira, a seguir à debulha do trigo” (Frazão, 1938, p.149).

“Partir as seiras” – O mesmo que **quebra** das seiras.

“Passar à formiga” – Arremesso das **armadeiras** do **empedre** de homem para homem, facilitando assim a tarefa da **enforna** (forno de cal). O mesmo que **formigada**.

Pasteiro – s. m. Pé de milho.

Pasto – s. m. Campo destinado ao pascigo. Molhos de erva, forragem para servir de ração para o gado. O pasto designa, igualmente, as palhas, os corutos do milho, etc.

Patamal – (prov.) s. m. Recinto vedado em que se faz a **pisa** e **prensagem** das uvas. O mesmo que **lagariça**, **patamar**.

Patamar – s. m. O mesmo que **lagariça**, **patamal**.

Pau avesseiro – Designa a madeira cortada fora do tempo apropriado.

"Pau de rojo" – Tronco de grande dimensão que é arrastado por uma junta de gado (Pinto, 1938, p.151).

"Pau real" – Árvore de grande porte destinada à produção de boas madeiras e vigamentos. Entre os talhadios deixam-se algumas árvores para assegurar a sementeira. O mesmo que **brasão**.

"Pau de souto velho" – Expressão recorrente na documentação do século XIX utilizada numa dupla acepção, quer para designar um castanheiro bravo já adulto, quer as varas de souto que pela sua idade já ultrapassaram o interesse para a actividade da **canastraria** (A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.9 ou 68, fl.19, 30 de Julho de 1872).

Paveia – (de origem obscura) s. f. Braçado de cereal que o ceifeiro vai largando em pequenos montes. Quando atado a outros, altura em que está pronto a seguir para a eira, forma um feixe ou molho que se designa por **rolheiro** se o **cereal** é **de pragana**; molho de lenha formado por várias camadas de mato sobrepostas. Como lastro entrava o carrasco, o alecrim, a moita, a giesta, etc., a que se seguia a carqueja, o rosmaninho e demais mato miúdo e terriço. Neste último caso tem o mesmo significado que **moita**.

Pé – (do lat. *pede*) s. m. Raiz. O mesmo que **troço**. Depósito das fezes do vinho.

Pedra – (do lat. *petra*) s. f. O mesmo que **mó**.

Pedra de casqueiro – O mesmo que **safra** (Natividade 1929, p.159).

"Pedra de fazer farinha" – Expressão que designa uma mó para farinar cereais (A.D.L., C.N.A., 11ºof., lv.4 ou 60, fl.39, 28 de Fevereiro de 1841).

"Pedra de moer pão" – Expressão que designa uma mó para farinar cereais (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1 ou 60, fls.28-29, 18 de Dezembro de 1866).

"Pedra insonsa" – Pedra sobreposta sem a utilização de argamassa, também denominada de "pedra sem sal" (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32 ou 60, fls.13-14, 24 de Junho de 1827).

Pedra lioz – Pedra calcária branca e dura que apresenta características cristalinas. Esta pedra era utilizada, preferencialmente, na manufactura de **pias** para conservar o azeite.

Pejadouro – (de pejar) v. tr. Tábua que se interpõe entre a **seteira** e as **penas** do **rodízio** interceptando o seu fluxo de água, o que leva à paragem de laboração do moinho. Bica que desvia a água dos **cubos** nas azenhas de propulsão superior. Nestas azenhas também era comum recorrer-se ao desvio da caleira, neste caso móvel, afastando a queda de água dos **copos**.

"Pejar" – v. tr. Designa a prisão provocada pela corrente à rotação da roda copeira. A torrente excessiva constitui um obstáculo ao funcionamento da roda hidráulica. Paragem do moinho ou azenha devido a corte ou represamento das águas (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.2, fls.73-75, de 17 de Dezembro de 1842; 1ºof., lv.113, fls.31-33, de 17 de Junho de 1898). O mesmo que **pujar.**

Pela – s. f. Haste vertical que serve de eixo ao **rodízio.**

Pelame – s. m. Tanque destinado aos trabalhos de curtimenta de peles.

Peleiros – s. m. pl. Homens que se dedicavam à compra de peles de carneiros, cabras, coelhos.

Penas – (do lat. *penna*) s. f. Palhetas verticais de madeira que se inserem no **rodízio**.

Pêndula – s. f. Batente do malhal. Designação atribuída na freguesia do Vimeiro. O mesmo que **moal**, **moeira**, **moira**, **pírtio**, **pítolo**, **prito**.

Penhora – s. f. O mesmo que **adiafa**, **penhorada**.

Penhorada – s. f. O mesmo que **adiafa**, **penhora**.

Penisco – s. m. Semente de pinheiro bravo. Numa escritura de compra e venda menciona-se que o prédio é constituído " (…) por um baldio e penisco (…) ". A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.60, fl.2, de 13 de Agosto de 1923.

"Pernada real" – Cada um dos principais ramos de uma árvore. Numa escritura de arrendamento de cortiça fica consignado que o senhorio, durante o prazo em que vigorar o contrato, não poderá cortar "pernada real" (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fl.26, 12 de Agosto de 1895; 13ºof., lv.72, fls.32-34, 30 de Agosto de 1918…).

Pés de árvore – Posse de algumas árvores.

Pesar a azeitona – A azeitona transportada pelos **carreiros** era medida pela **fanga**.

Pesar o azeite – O mesmo que **medir o azeite**.

Peso – (do lat. *pensu*) s. m. Grande cone ou cilindro de pedra das antigas prensas de lagar. O peso, fixo ao **fuso**, tem como função aumentar a potência da vara. Dalla Bella calcula que uma pedra das maiores possua 15 quintais, ou seja, 900 kg.

Pezga – s. f. "Uma colagem em que entra o pez e o azeite para brear os **odres** e borrachas, a fim de os tornar aptos para levarem vinhos..." (Frazão, 1938, p.150). O pez também é utilizado para brear **potes** e **talhas**. Aplica-se pez nos **capelos** dos moinhos de vento para os tornar mais duradouros ao tempo.

Pia – (do lat. *pila*) s. f. As pias de pedra destinavam-se à conservação do azeite, ao armazenamento dos cereais, à recepção das águas pluviais, a matar a cal, à salga das carnes, e como recipientes para dar de beber e de comer ao gado. "A pia era cavada a picão, posteriormente a este serviço era aperfeiçoado a ponteiro. Com o escopro talhava-se o bordo da pia" (Maduro, 1997, p.44). Consoante as funções apresentam dimensões variadas assim como formas rectangulares, redondas e oblongas. Raramente excedem os 30 almudes de azeite, embora na **ucharia** do Mosteiro existissem pias que quintuplicavam esta capacidade. A pia nas comunidades serranas é sinónima de **cisterna**.

Pião – (do lat. *pedo*, - *onis*) s. m. Pia natural formada nas rochas calcárias. É o caso da Pia do Padre, da Mulher, dos Corvos, do Pão, do Homem, etc (S. Vicente de Aljubarrota). Para matar a sede nestas pias os pastores serviam-se, por vezes, do caule oco da abórtica e do balanco. Os piões eram tapados com lajes para os proteger dos animais.

Designa o montículo de massa que se deixa por descuido nas seiras da azeitona quando se arma o **enceiradoiro**, o que prejudica as actividades da **prensagem** e rompe o esparto.

Picadeira – s. f. Instrumento de ferro que termina em gume dos dois lados. Esta alfaia é apenas utilizada nas **mós alveiras** para abrir estrias.

Picadura – s. f. Arte de picar as mós, de lhes dar o dente apropriado para moer. A picadura realiza-se sobre a parte superior do poiso e inferior da mó. Para melhorar a sua capacidade moente a picadura da pedra fixa e da **andadeira** são diferentes. Enquanto o **poiso** recebe uma picadura em círculos concêntricos, na andadeira pica-se a direito, do **olho da mó** para a sua **beira**. Quando se volta a picar inverte-se o tipo de picadura (Costa, 1995, p.386). A mó alveira costumava ser picada uma vez por semana, ao contrário da segundeira cuja picadura se aguentava bem

ao longo de um mês. Na mó de trigo a picadura é miúda e basta, levando esta tarefa quase meio-dia a executar. O **picão** da mó do milho era mais pesado, a sua picadura era irregular e profunda. Esta picadura grosseira levava, aproximadamente, uma hora de trabalho. A picadura na beira da mó era mais ligeira, recebendo mais ferro do meio para o olho da mó. Eram os canteiros, cabouqueiros e moleiros que se deslocavam aos lagares de azeite para picar as **galgas**, prática que se repetia todos os anos, ou pelo menos de três em três anos.

Picão – s. m. Instrumento de ferro curvo e pontiagudo utilizado para picar, aparelhar e lavrar a pedra. O picão era uma alfaia indispensável aos moleiros para picar as mós, aos canteiros para cavar as pias, etc. Os picões tinham que ser regularmente apontados, tarefa que podia ser incumbida aos ferreiros. Na freguesia de S. Sebastião das Pedreiras, a toponímia assinala o Vale dos Picões, o que referencia esta actividade de trabalho da pedra (A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.6, fls.55-56, 31 de Março de 1800).

Pichote – s. m. O mesmo que **guilho**.

Picota – s. f. Engenho de tirar água de poços, valas, ribeiros. A picota encontra-se ao serviço das manchas de regadio, nomeadamente das hortas, da cultura do milho, etc. Este aparelho é constituído por uma forquilha, de madeira ou de pedra, que serve de eixo, a uma vara alta, a balança ou balancete. No extremo superior da balança suspende-se a vara, pau mais curto, que recebe o balde de madeira. Na extremidade inferior da balança encontramos uma ou mais pedras que servem de contrapeso. Na freguesia de Prazeres de Aljubarrota vemos oliveiras a servirem de esteio à balança. Este aparelho está disseminado por toda a região de Alcobaça com excepção do corredor árido do sopé da Serra dos Candeeiros.

Pieiro – s. m. Pedra escavada que serve de almofariz.

Pifre – s. m. Pífaros ou flautas de cana produzidas pelos pastores.

Pilada – (de pilar) s. f. Quantidade de azeitona para uma **moedura** (Ribeiro, 1930, p.122). Também significa a **meia-moedura** que se verte no engenho, correspondendo então a duas piladas. Com esta divisão da moedura facilita-se a tarefa de tracção animal. Encontramos ainda este termo como sinónimo de **prensada**.

Corresponde à capacidade de carga de um **carro de bois**.

Conjunto de **rolheiros** que formam o **calcadoiro** da **eira**.

Pilado – s. m. Caranguejo utilizado como adubo nas culturas hortícolas, no milho e batateiras. O pilado podia ser utilizado como adubo em estado verde ou seco. O mesmo que **mexoalho**.

Pimenteira – (de pimenta+eira) s. f. Planta conhecida como erva-das-azeitonas, utilizada quando se procede ao seu curtimento.

Pingueiro – s. m. Tarefa para a qual escorriam as medidas de azeite, também designada por **tarefa dos pobres**.

Pinheiros sementões – Árvores que se conservavam para fornecimento de semente.

Pinhoeiras – s. f. pl. Designação porque são conhecidas as mulheres que se dedicam ao fabrico e venda de enfiadas de pinhões.

Pintar – (do lat. *pinctare*) v. tr. Amadurecimento do fruto. Quando a azeitona começa a enegrecer.

Pio – (de pia do lat. *pila*) s. m. Pia de pedra em que circulam as **galgas** do **engenho**.

Pio de piar milhos – Aparelho utilizado no descasque do milho-miúdo e painço. É constituído por um **pieiro** (espécie de almofariz) que recebe o cereal a ser percutido pelo **pilão**. O pilão, instalado no topo de um pranchão basculante, é accionado por um homem que, de pé, distribui o seu peso alternativamente. Com a revolução protagonizada pela entrada do milho grosso, o milho-miúdo deixa de ser cultivado e o pio de piar dá lugar ao **mangual**. Na comarca de Alcobaça, o milho-miúdo e o painço já não eram cultivados desde o final do século XVIII, o que explica a ausência deste aparelho nas memórias dos nossos entrevistados. João Bernardes descobriu um pieiro sem uso na localidade de Vale de Cavalos, Serra de Aire (1992, p.25).

Pipa – (do cast. *pipa*, fr. *pipe*, ita. *pipa*) s. f. Vasilha bojuda de tanoaria, menor que o tonel, utilizada para guardar vinho e azeite. Amanhar pipas de azeite é sinónimo de uma casa abastada. Uma pipa tem uma capacidade de 25 **almudes**. A pipa de Alcobaça corresponde a 495 litros (Larcher, 1907, p.196). Este vasilha também serve, por vezes, de depósito à azeitona.

Pipa liada – Vasilhas vinárias que só recebiam dois arcos de ferro de cada lado. A restante arcaria era de madeira liada com vime.

Piparote – s. m. Pequeno **pipo**.

Pipo – s. m. Pipa pequena ou barril. “A parte superior da cana de milho, com a sua bandeira” (Ribeiro, 1930, p.132).

Pírtio – s. m. Batente do malhal. Designação utilizada em Turquel. O mesmo que **moal**, **moeira**, **moira**, **pêndula**, **pítolo**, **prito**.

Pisa – s. f. Esmagamento a pé das uvas. Quantidade de uvas que se pisam de uma só vez. Esta tarefa era executada ao serão pelos ranchos nas chamadas "meias-noites", pois este trabalho culminava, habitualmente, à meia-noite. As crianças também eram envolvidas nestas artes, não tanto pelo benefício directo do seu trabalho, mas pelo ambiente de socialização desta tarefa lúdica, sem esquecer a crença arreigada de que o mosto lhes dava vigor, ou lhes curava enfermidades, como a debilidade dos membros inferiores.

Piso da mó de cima – Piso superior, em que assenta o tejadilho cónico dos moinhos de vento. Assoalhado, como o solho de baixo, a sua área é mais acanhada, dado o afunilamento da massa de alvenaria. Alberga apenas uma **mó alveira**. Este compartimento é atravessado pelo **mastro**, que transmite a potência conquistada ao vento a uma série de engrenagens que vão accionar as mós.

Pítolo – s. m. Batente do malhal. Nome que toma na freguesia de Évora de Alcobaça, em Carvalhal de Turquel e Alqueidão da Serra (Porto de Mós). O mesmo que **moal**, **moeira**, **moira**, **pêndula**, **pírtio**, **prito**.

Pluma – s. f. O mesmo que **cavaleiro**, **garfo**, **enxerto**.

Poça – (de poço, do lat. *puteu*) s. f. O mesmo que **barreirão**, **barreiro**, **barroca**, **barrocão**.

Poçada de água – Designa o direito de serventia das águas utilizadas nas regas das fazendas. Era usual tocar o sino aos quinhões de água, para avisar da volta ou torna da água (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.73 fls.65-66, 1 de Agosto de 1876).

Poceira – s. f. "A poceira distingue-se do poceiro porque não tem asas. Pode ser fabricada com vime, com casca ou sem casca, ou simultaneamente com ambos, e neste caso diz-se listrada. Em geral é de menor capacidade que o poceiro e menos afunilada" (Natividade, 1930, p.76). A poceira é de fabrico mais cuidado, um trabalho mais fino como referem os cesteiros. A poceira é muito utilizada no carreto de fruta, nomeadamente maçãs, peras, pêssegos, etc. As poceiras pretas (com casca) servem para levar o jantar para o campo (corresponde ao almoço actual), enquanto as poceiras brancas (de vime descascado) só são utilizadas em ocasiões festivas.

Poceiro – (do lat. *puteariu*) s. m. Cesto alto de vime com asas em que se acarreta a azeitona, os cachos de uvas, a fruta do pomar, o estrume para as

terras e tantas outras funções a que o destinam. O poceiro tem uma capacidade que se situa entre os 20 e os 30kg.

Pochana - s. f. Abrigo circular de pedra insonsa, coberto por lajes numa estrutura de falsa cúpula. Para impermeabilizar o abrigo cobria-se com camadas de **anecril**. O mesmo que **casina**, **soujinho**.

Pocinho – s. m. O mesmo que **bajanco**, **bajouco**, **chabanco**, **chabouco**.

"Poços de água nativa" – O mesmo que **poços rotos** (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.49, fls.9-11, 6 de Janeiro de 1917).

Poços de barro – O mesmo que **poços rotos**.

Poços rotos – Poços sem **água nascediça**. Estes poços largos e pouco profundos são revestidos com **pedra insonsa** (sem argamassa) e circundados, parcialmente, por um fosso que chega atingir 1m de profundidade, o que facilita a infiltração das águas pluviais. Estes poços proliferam no amplo corredor da charneca serrana. A sua abertura estava, no entanto, limitada aos solos de características argilosas. A sua raiz é comunitária (caso do poço Laranja da Ataíja de Baixo, etc.), sendo a sua água destinada, exclusivamente, ao consumo familiar. A água destes poços nem sempre estava própria para o consumo, sendo necessário esperar que limpasse, o que, por vezes, só ocorria ao longo do mês de Maio. Alguns exemplares exibem uma cobertura de laje, horizontal ou rampeada, em falsa cúpula, etc. Do seu interior irrompem lajes que permitem descer ao poço para atesto dos cântaros, efectuar limpezas, retirar animais, etc. Também os encontramos junto aos lagares de azeite localizados na charneca serrana, fornecendo a água para a **escalda** das **seiras** e outros afazeres. O mesmo que **poços de água nativa**.

Poda – (de podar, do lat. *putare*) s. f. Trabalho cultural em que se eliminam ramos e pernadas para favorecer a produtividade e educar as árvores de fruto.
Primeira mobilização cultural da vinha, indispensável para ordenar e equilibrar a videira, assegurando-lhe um óptimo produtivo. Antes da generalização da tesoura de poda era com o **podão da vinha** que se descarregava a videira e se seleccionavam as varas de frutificação. Esta operação era exclusivamente executada por homens, se bem que com o dealbar com o século XX algumas mulheres tenham conquistado o estatuto profissional de **podador**. Trabalho de Inverno, regista o adágio "que quem não podar até Março vindima no regaço". As fases lunares eram, se possível respeitadas, considerando-se o minguante o melhor período. A poda também era aplicada para renovar as vinhas que ainda deviam estar enfolhadas. Enquanto a poda se realizava mulheres e crianças dedicavam-se a apanhar as vides, que depois eram aproveitadas nos fornos de cozer pão, nas fornalhas dos lagares

de azeite, nas lareiras domésticas. O carvão de vide era considerado de excelente qualidade.

Podadeira – s. f. Foice ou faca de podar que o podador manipula no chão.

Poda de talão – Sistema em que se deixam dois a três olhos na vara. É uma poda curta que dispensa a **empa**. Esta poda torna as videiras mais produtivas.

Poda de vara – Quando se deixa no tronco uma a duas varas, ou no máximo três (quando a cepa é robusta), com sete a oito olhos cada. Esta poda é também designada de poda comprida.

Podão – (de podar, do lat. *putare*) s. m. Instrumento metálico de lâmina direita ou recurva utilizado no **alimpo** da oliveira e outras árvores frutíferas, no corte de soutos e no resfiar de varas, na poda da vinha, etc.

Podão da vinha – Ferramenta de podar de lâmina curva e larga, de dimensão superior à **podadeira**. O mesmo que **podoa**.

Poia – s. f. Pão que se dava ao forneiro ou à forneira como retribuição da cozedura. Tributo de 20 pães pela concessão de um forno público.

Poitada – s. f. Lançamento da poita para fundear o barco.

Poldrões – s. m. pl. Ladrões provenientes de um gomo dormente e adventício. Estes lançamentos vigorosos irrompem das pernadas ou dos troncos. Apresentam-se sem características para a frutificação, pois só repõem madeira.

Polegada – (do lat. *pollicata*) s. f. Corresponde a doze linhas.

Pomar – (do lat. *pomariu*) s. f. Na região de Alcobaça designa uma plantação de maceiras.

Pomar de caroço – Na resposta ao item 110 do inquérito da Academia Real de Ciências de Lisboa, Frei Manuel de Figueiredo refere que: “Os pomares constão de frutas chamadas de caroços principiando pelas primeiras frutas de cereijas, ginjas, alvoricoques, damascos (…) ” (B.N.L., cód.1490, fl.49). Na descrição que tece omite frutos como pêssegos, ameixas e inclui maçãs, e peros, que pertencem às frutas denominadas de pevide.

Pomar de espinho – Designa um pomar de citrinos. Frei Manuel de Figueiredo na resposta ao item 112 do questionário da Academia Real de Ciências de Lisboa alusivo às qualidades das frutas de espinho, refere que são: “Laranjeiras doces, e agras, limeiras, cidreiras, limoeiros que dão

limoens grandes e gallegos” (B.N.L, cód.1490, fl.49). Os pomares de espinho também são designados por **jardim**.

Pomar de pevide – Designa um pomar de pereiras, macieiras, peros, marmeleiros e gamboeiros.

Pomareiro – s. m. Homem que trabalha no pomar.

Pontaletes – s. m. pl. Traves paralelas que ligam o **frechal** à ponte, onde se encaixa a **canga** (moinho de vento).

Pontaria – s. f. O mesmo que **aguilhão** (A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840). Esta expressão é específica da região de Alcobaça. Corredor de caleiras que recebem a água de uma nora para rega das terras.

Ponte – (do lat. *ponte*) s. f. Trave mestra que serve de diâmetro ao **frechal**.

Porca – s. f. O mesmo que **concha** do **fuso** do lagar de vara.

Porta-enxerto – O mesmo que **cavalete**, **cavalo**.

Portal – s. m. Cancela de propriedade rústica. Fechar ou abrir o portal ou portaleira para acesso do gado à propriedade. Trata-se de retirar ou colocar a pedra de uma zona determinada do murado de **pedra insonsa**. Ver **porto**.

Portela – (do lat. *portella*) s. f. Designa um ponto de passagem em áreas de montanha. Nome de baptismo de muitos povoados serranos (Portela do Pereiro; do Vale Espinho; das Salgueiras; das Cruzes). Também é usual descobrirmos o topónimo portelinha para designar o acesso a uma propriedade recôndita.

Portelo – s. m. Cancela de entrada numa fazenda.

Portinhola – (de portinha+ola) s. f. Cada uma das peças que limitam a caixa formada pelos **taipais** de um **carro de bois**.

Porto – (do lat. *portu*) s. m. Abertura na vedação de uma propriedade. Cancela de madeira ou espaço no murado que se desmanchava e se voltava a reconstruir, para entradas e saídas de gado, alfaias de lavoura e carros de bois. Para dar acesso à cabrada, cruzavam-se duas lajotas no murado de pedra insonsa, preenchendo-se o vão de forma rudimentar. Esta área que se tapava ou destapava era feita à conta e medida do corpo destes animais. Viterbo refere que esta designação é própria da Estremadura e mais concretamente dos coutos de Alcobaça (1789*b*, p.232). São vulgares as designações como porto da pedra, com o

significado de local de extracção, porto da oliveira, porto da vinha e porto de linhares, para designar propriedades vedadas em que se praticam estas culturas. Ver **portal**.

Porto da eira – Abertura no empedrado que delimita a **eira**, por onde entravam os homens, alimárias e alfaias destinadas à **debulha** e saíam grãos e palhas.

Postigo – (do lat. *postico*) s. m. Abertura no tampo dianteiro de uma vasilha vinária, através da qual se pode extrair o sarro, proceder à sua limpeza. O postigo é feito da mesma peça do **meão**, daí que na eventualidade de rachar exige a substituição destes dois elementos.

Pote – s. m. Recipiente de barro, de menor dimensão que a **talha**, utilizado para guardar o azeite, com a capacidade de 2 a 15 **medidas**. Era usual semi-enterrar estes vasos de barro para manter a temperatura mais baixa e assim garantir a melhor conservação do produto. Em potes de menores dimensões conserva-se a azeitona. Em potes breados arrecadava-se o vinho. O vinho era coberto por uma fina película de azeite que contribuía para o conservar impedindo que acidificasse. Nas comunidades radicadas na Serra dos Candeeiros manteve-se esta prática corrente no Alentejo, provavelmente adquirida através das migrações sazonais (Garcia, 1995, p.63). Os potes também eram utilizados para arrecadar cereais e leguminosas secas.

Pousio – (de pouso+io) s. m. Terra inculta temporária ou definitivamente. Em alguns contratos de arrendamento à parte da obrigação de amanho das terras de semeadura, manda-se conservar a área de pousio (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.158, fls.33-38, 31 de Outubro de 1929). O mesmo que **mortório.**

Pouso – (de pousar) s. m. Centro de pedra do engenho de moer azeitona.
Mó jacente, conhecida por **mó de baixo**. O pouso é sempre mais volumoso que a **andadeira**. A altura desta pedra excede duas a três vezes a da **corredoura** (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.13-14, 24 de Junho de 1827).

Prantar – v. tr. Plantar.

Prensada – s. f. O mesmo que **aperto**, **espremedura**, **espremer**, **prensada**, **prensagem**.

Prensa de trincos – Prensa manual de lagar de vinho. Pelo movimento de vaivém do braço, vai descendo no fuso, comprimindo os **malhais** e a **adufa** sobre o pé, resultando desta operação a extracção do mosto. Antes da última prensagem o pé era cortado a enxada ou machado, picado a gadanho e caldado com alguns canecos de água.

Prensa de vara – (de prensar, do lat. *pressare*, por sua vez de *premere*) Aparelho para apertar a **massa** de azeitona nas **seiras** com o propósito de extrair o azeite ou para espremer o pé do vinho. A vara dos lagares de azeite é um grande tronco de carvalho ou castanho com cerca de 10 a 15m. Nos lagares de vinho as varas de carvalho, castanho ou pinheiro manso são mais modestas, podendo ir dos 6 aos 10m. Esta diferença explica-se pela maior facilidade em extrair um líquido do que uma gordura. O tamanho da vara também depende, naturalmente, da dimensão do **peso** (quanto maior é a vara, menor é o peso e vice-versa). A parte posterior da vara designada por **coice** é atravessada por um veio, a **agulha**, que se introduz entre dois esteios de pedra, as **virgens**, que se firmam nas grossas paredes de alvenaria do lagar. Antes do **raizeiro** (o cepo), a **cabeça** da **vara** recebe, por meio da **concha**, o **fuso** espiralado, que, na extremidade inferior, encaixa no peso. Os lagareiros, a força braçal, rodam o fuso por intermédio da **tranca**. Nesta operação, simultaneamente, baixa-se a vara sobre a pilha de seiras do **alguerbe**, ao mesmo tempo que se alça a pedra combinando as potências. Dalla Bella calcula que a pressão exercida por este aparelho não ultrapasse os 2.700kg (Dalla Bella, 1784, p.71).

Prensagem – (de prensar, do lat. *pressare*) s. f. O mesmo que **aperto**, **espremedura**, **espremer**, **prensada.**

Presas – (do lat. *prensa*) s. f. pl. Muretes semicirculares de sustentação das terras nas zonas de encosta mais declivosas, destinados à cultura da oliveira (Guerra, 1944, p.67). Estes muros, em forma de meia-lua, apresentam uma altura de 0,5m a 2m (ou mais quando surgem nos **valicotos**), por 2 a 3m de comprimento. Graças a esta protecção, não havia o perigo da terra **esborrar** no Inverno, como ajudava a reter a humidade durante o período estival. Quando estas guardas se alinham nas encostas é sinal de que o olival foi plantado de raiz, já se o seu traçado é irregular sugerem o aproveitamento, através da enxertia, de zambujeiros espontâneos. Também designa, genericamente, os muros das terras. O mesmo que **caneiros** e **moitas**.

Fundões vedados que aprovisionam a escassa água da correnteza para poder fazer laborar o moinho. O mesmo que **represa**, **tanque**.

Primavera – (do lat. *primo vere*) s. f. «Circunstância em que os camponeses se fundam, ao prognosticar abundância ou escassez de produtos agrícolas: "a ameixa é a primavera da azeitona"» (Ribeiro, 1930, p. 123).

Prito – s. m. Batente do malhal. Designação porque é conhecido na Serra de Santo António. O mesmo que **moal**, **moeira**, **moira**, **pêndula**, **pírtio**, **pítolo**.

Promagem – s. f. Macieira proveniente de semente (A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.6, fls.18-19, 28 de Novembro de 1842).

Provadeiras – s. m. pl. Pequenos orifícios nos tonéis e cascos que permitem fazer a prova do vinho, tomar-lhe o gosto e detectar se já abriu. Enquanto à superfície o vinho pode ter um bom travo, o do fundo pode saber a borra.

Promessa de azeite – Dádivas de azeite aos Santos das capelas para as lamparinas em troca da intercessão divina.

Prumos – (do lat. *plumbu*) s. m. O mesmo que **virgens**.

Pucarinhas – s. f. pl. O mesmo que **púcaro**.

Púcaro – (do lat. *poculu*) s. m. Pequeno recipiente de barro com que o **mestre** retira o azeite da tarefa para as medidas.
Designação genérica para os instrumentos de sopro colocados nas **travadeiras** das **vergas** (moinho de vento). Também os costumam denominar de **pucarinhas**.

Pujar – v. tr. O mesmo que **pejar** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fl.67, 22 de Agosto de 1852).

Pulverizações – s. m. pl. Tratamentos fitossanitários contra o **míldio** e o **oídio** que ocorrem desde o mês de Março a Junho. O costume manda pulverizar quando as videiras começam a enramar, a abrir. As "pulverizas" de sulfato iniciam-se no mês de Abril e só terminam a meados de Julho. Chegam a dar-se entre seis a oito viros (passagens).

"Puxar a vinha" – Exigir da vinha uma produção excessiva, ao deixar no seu corpo demasiadas varas ou talões. Num contrato de arrendamento da Quinta da Barrada (Évora de Alcobaça), o senhorio proíbe o rendeiro de " (...) puxar a vinha por forma que ella se estrague" (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.109, fls.93-95, 18 de Outubro de 1896).

Quadrado – (do lat. *quadratu*) adj. O mesmo que **rela** (A.D.L., CN.A., 9ºof., lv. 4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840).

Quarta – (do lat. *quarta*) s. m. Medida para secos com a capacidade de ¼ parte de um **alqueire**. A quarta corresponde a 3,491 litros. Vasilha de barro com a capacidade aproximada de um almude.

Quartão – s. f. Vasilha de barro com a capacidade de12 litros.

Quartel – (do fr. *quartier*) s. m. Espaço em que o rancho pernoita. O mesmo que **casa do rancho, da malta**, **maltesia**, **palheiro**, **telheiro**. Cada uma das refeições diárias.

Quartilho – (de quarto+ilho) s. m. Medida para líquidos com a capacidade de 0,413 litros.

Quarto – s. m. Barril de quatro almudes.

Quebra – (de quebrar, do lat. *crepare*) s. f. Operação que se segue à **escalda** das **seiras**. As **seiras** dobradas em cruz sofrem um último **aperto**. O mesmo que **partir as seiras**.

Revolvimento da palha com **forcados,** a partir do centro do **calcadoiro**, a fim de facilitar a **debulha**.

Quebrada – s. f. Terra que resvalou. O mesmo que **burra** (A.D.L., C.N.A., 12º of., lv.19, fls.42-43, 8 de Maio de 1864).

Queima – (de queimar, do lat. *cremare*) s. f. O mesmo que **calado**, **calda**, **caldar**, **caldear**, **deslassar**, **escalda**, **escaldão**, **escaldar**.

Queimada – s. f. Incêndio provocado em terras de mato ou nos restolhos da seara. Prática comum em terras de arroteia, ou em mortórios (terras que tinham caído em pousio). A maioria das queimadas era devida a pastores que incendiavam os restolhos e os matos para obterem pastos viçosos para os animais. Os carvoeiros eram, igualmente, acusados de lançar queimadas para beneficiar com o arranque das cepas carbonizadas. Também se realizava a queima de restolhos e de fenos para livrar a terra de parasitas.

Quelha – (do lat. *canalicula*) s. f. O mesmo que **tabuleiro**.

Quentura – (do lat. *calentura*) s. f. Designa a fermentação que se inicia na azeitona entulhada.

Quinta – (do lat. *quintana*) s. f. Unidade de exploração de dimensão superior ao **casal**. Nos coutos de Alcobaça, ao longo dos séculos XVIII e XIX, o conceito de quinta torna-se sinónimo de **granja**. A documentação passa a designar por quintas as antigas granjas, ou então associa os dois nomes, como é o caso da Quinta da Granja de Turquel. Ver **Granja**.

Na região de Alcobaça designam-se por quintas as grandes vinhas (Natividade, sd*d,* p.78).

Quintal – (do lat. *quintanale*) s. m. Terreno murado na imediação das "casas" em que surge a horta, árvores de fruto como a ameixieira, a nogueira, a figueira, oliveiras... O mesmo que **casco**.

Medida correspondente a quatro arrobas.

Quinto – s. m. Barril de cinco almudes. O barril de quinto era muito utilizado na exportação de vinhos. Estas pequenas vasilhas eram fabricadas de eucalipto.

Rabeira – s. f. Resto do grão e palha disperso na eira.
Um dos cavadores da **manta**, mais propriamente o que se situava por detrás e que era encarregue de finalizar o serviço.

Rabejar o arado ou a charrua – Expressão que designa a condução destas alfaias.

Rabiscadores – (de rabiscar+dor) s. m. pl. Homens, mulheres e crianças que se dedicam ao **rabisco**.

Rabisco – (de rabo) s. m. Actividade de recolecção exercida pelos povos nas culturas agrícolas e florestais findo o ciclo das colheitas. Praticava-se o rabisco nas terras de pão e hortas, nos pomares e vinhas, nos olivais, soutos e matos de carvalhos e sobreiros. O produto de rabisco tinha significado na débil economia familiar camponesa. Graças a estas achegas de cereais, frutos, etc., melhorava-se a dieta com os mimos da época, alqueirava-se pão, enchia-se o pote do azeite, arrecadavam-se frutos, nutria-se o gado. Não obstante as restrições e interdições a esta actividade, particularmente sentidas com o advento do regime liberal, este direito ancestral dos povos fez-se ainda sentir, com algum vigor, ao longo da primeira metade do século XX. Mas como fenómeno social colectivo, o século XX já só conhece o rabisco da azeitona. Esta prática realizava-se antes e depois da colheita. Numa primeira fase, velhos e crianças apanhavam a "**azeitona dos caroços**", frutos verdes e gafados dispersos nos terreiros. Mas era após a colheita que se iniciava verdadeiramente o rabisco, oportunidade que as próprias **apanhadeiras** dos ranchos não desperdiçavam.

Raizeiro – (de raizeira, raiz+eira) s. m. Corresponde à **cabeça da vara** quando a mesma ostenta as raízes da árvore.

Rama – s. f. Espuma do vinho.

Ramais – s. m. pl. Colares de maçãs camoesas secas. Aproveitavam-se os frutos que caíam ao chão antes de finalizar o processo de maturação ou as maçãs de menor calibre designadas por **maçãs de meia cabeça**. Depois de maduras, cortavam-nas ao meio e faziam enfiadas com cerca de 1,20m (entre 40 a 50 maçãs por ramal). Os ramais eram previamente secos ao sol, passando depois pelo forno para acabar a evaporação. Estes colares eram conservados em arcas sobre camas de louro (Natividade, 1906, p. 65; Natividade, 1912, p.39; Natividade, 1943, pp.3-6).

Ramalhos – s. m. pl. Pequenos ramos de oliveira que a **varejadura** junta à azeitona nos **panais**.

Rancho – (do cast. rancho) s. m. Grupo de **jornaleiros** agrícolas que se dedicam a fainas sazonais, como a vindima, a ceifa, a apanha da azeitona...

Rancho azeitoneiro – Grupo de **jornaleiros** agrícolas que se ocupa da apanha da azeitona. O rancho nunca era constituído por menos de vinte pessoas, sendo mais mulheres que homens. Ao serviço das grandes manchas de olival, cada rancho ocupava para cima de 50 jornaleiros.

Rapinhar – v. tr. O mesmo que **arrepanhar**, **arrepinhar**, **repinhar**, **ripar**. Separar o linho da baganha.

"Rapinhar à camarinha" – Correr, com a mão, os ramos repletos de azeitona.

Rarear a seara – Realização dos **desbastes** convenientes por altura da **sacha** e da **arrenda** nas culturas do milho, feijão, etc.

Raro – s. m. Insecto ortóptero da família dos grilídios extremamente prejudicial às plantas e que provoca grandes danos nas batateiras.

Rascunho – s. m. O mesmo que **riscão** (Oliveira; Galhano; Pereira, 1983, p.314).

Rasoira – (de raso+oira) s. f. Pau roliço utilizado para tirar o **cogulo** às medidas de cereais, legumes secos, azeitona.

Raspa – s. f. O mesmo que **arredrar**, **escavaçar**, **redra**, **rodar**.

Raspadeira – (de raspar+eira) s. f. Peça de ferro ou madeira, aplicada nos **moinhos** mais modernos, que retira a **massa** que se agarra às paredes do pio e a lança nos corredores das **galgas**. Quando a **massa** já está bem moída é empurrada para a caixa lateral de onde é retirada, posteriormente, pelo **moedor**. O mesmo que **nescia**, **raspador**.

Raspador – (de raspar+dor) s. m. O mesmo que **nescia**, **raspadeira**.

Raspão – (de raspar+ão) s. m. Alisamento do terreno debaixo da copa da oliveira, retirando as ervas e o mato para obter o **enterreiro**. Terra humosa que atapeta o solo das matas.

Raspilha – s. f. Instrumento utilizado para aparelhar a madeira, munido de duas pegas laterais. Esta alfaia possui entre 50 a 55cm de comprimento, com uma lâmina longa e aguçada de cerca de 35cm. A raspilha de volta era utilizada para escavar a face interior das aduelas. A raspilha dos tanoeiros é aparentada com a faca de aparelhar dos **canastreiros**.

Rastões – s. m. pl. Ladrões enraízados provenientes dos cavalos.

Rato – s. m. Primeiro patamar do aterro do forno de carvão.

Rebolho – s. m. O mesmo que **moer**, **rebolo**, **redoiro**, **redolho**.

Rebolo – (do lat. *pullus* e do lat. vulg. *repullus*) s. m. Azeitona acidentalmente redonda e muito miúda (Ribeiro, 1930, p.125). O mesmo que **moer**, **rebolho**, **redoiro**, **redolho**.

Recalque – s. m. Repisa das **balsas** enquanto se dá a **curtimenta**.
Compressão da terra em torno do pé da videira com um maço para obstar à instalação e disseminação da **filoxera**.

Rechega – s. f. O mesmo que **amontoa**, **amota**, **arrenda**, **mota**.

Rechegar – v. tr. Fazer a rechega na cultura do milho.

Rechear – v. tr. O mesmo que **cantar**, **chiangar**, **chiar**.

Recoveiro – s. m. O mesmo que **almocreve** (A.D.L., C.N.A., 15ºof., lv.10, fls.2-22, 14 de Outubro de 1919).

Redoiro – s. m. O mesmo que **moer**, **rebolho**, **rebolo**, **redolho**.

Redolho – s. m. O mesmo que **moer**, **rebolho**, **rebolo**, **redoiro**.

Redra – (de redrar) v. tr. Operação cultural destinada a desfazer a **leiva** provocada pela cava da vinha, nivelando a terra e limpando-a das ervas. Trata-se de uma segunda cava de natureza ligeira que se executa no Verão. Esta cava era praticada, usualmente, por rapazes. Segundo Viterbo – "Antigamente Redrar, era defender: e Redra, defensa. E como esta cava se dirige a chegar a terra ao pé das videiras para as defender do Sol, por isso lhe chamarão Redrar, e Redra" (1798*b*, p.263). O mesmo que **arredra**, **arrenda**, **escavaçar**, **raspa**, **rodar**.

Regadeira – s. f. O mesmo que **aberta**, **regueira** (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.14, fls.4-5, 24 de Dezembro de 1848).

Regador de ralo – Recipiente com tubo lateral provido de crivo utilizado na tarefa de **queima** da **massa** das **seiras**.

Regoa – s. f. O mesmo que **arregoa**.

Regueira – s. f. Caleira de pedra no **alguerbe** que recebe o azeite das **seiras** e através da bica o derrama nas **tarefas**.
Vala de água para irrigar as culturas. O mesmo que **aberta**, **regadeira**.

Rela – (do lat. *ranela*) s. f. Caixa de ferro cheia de óleo que tem na parte posterior uma placa de aço onde roda a ponta do espigão do **mastro** dos moinhos de vento. Nos engenhos de água, a rela fixa no **urreiro** permite trabalhar o **aguilhão** do veio de baixo. Relas e aguilhões eram, inicialmente, produzidos a partir de seixos aparelhados, à semelhança das **castanhas** das chumaceiras dos mastros dos moinhos de vento. Posteriormente, a rela passa a utilizar o bronze como material, a que se segue o aço. Quando o **inferno** tem areia, o que pode originar danos no aparelho, inverte-se a posição da rela com o aguilhão.

Remédio – (do lat. *remediu*) s. m. Produtos agrícolas de primeira necessidade; abundância de alguns deles: este ano há muito remédio; um remédio de trigo, um remédio de azeite (Ribeiro, 1930, p.125).
Repagem – Limpeza da terra.

Repelos – s. m. pl. Nós de madeira das vasilhas vinárias. A **cascaria** sangra pelos repelos.

Repinhar – v. tr. O mesmo que **arrepanhar**, **arrepinhar**, **rapinhar**, **ripar**.

Repovoar – v. tr. O mesmo que **retancha.**

Represa – s. f. O mesmo que **presa, tanque**.

Rescaldo – s.m. Restos de destilação.

Resfiar – v. tr. Obtenção de **fasquias** ou **tiras** de castanho separadas a **podão**.

"Resinagem à morte" – Sangria do pinheiro bravo nos anos que precedem o abate.

Resteleiras – s. f. pl. Mulheres que se dedicam ao **restelo**.

Respigadeira – s. f. Mulher que apanha as espigas que os ranchos deixaram por ceifar. Ver **rabisco.**

Restelo – (do lat. *rastellu*) s. m. Designação atribuída ao rabisco no Alentejo e Beira Baixa.

Resteva – s. f. Restolho em que o pasto abunda.

Resto – (de restar) s. m. O mesmo que **rabeira**.

Restolhado – (de restolho+ado) adj. Coberto de olival atapetado de azeitonas em virtude de terem soprado ventos fortes. Grande porção de sementes que ficam no solo depois ceifa. Grande quantidade de restolho.

Retancha – s. f. Meter **bacelo** para repovoar vinha, em substituição dos bacelos que morreram. Esta operação realiza-se a partir dos finais de Fevereiro.

Revolução – (do lat. *revolutione*) s. f. Período que medeia o corte dos soutos ou carvalhais de talhadio, também designado por turno.

Ripar – (de ripa+ar, prov. transm.) v. tr. O mesmo que **arrepanhar**, **arrepinhar**, **rapinhar**, **repinhar**.

Ripo – s. m. Pente ou gancho de madeira/metal, utilizado em algumas regiões do país para **ripar** a azeitona. O ripo era desconhecido em Alcobaça, principiando a sua divulgação só a partir da segunda metade do século XX.

Riscão – s. m. Cavilha de ferro ou pau aguçado que, por vezes, tem como cabo um carolo de milho. Com este utensílio soltam-se as primeiras fiadas de grão das maçarocas, facilitando assim a **debulha** manual. Era vulgar este espeto provir dos bicos da moita ou da urze. Estes **esfolhadores** são comuns para **esgravelhar** o milho. Esta designação foi recolhida no Serro Ventoso. O mesmo que **rascunho**.

Roça – s. f. Corte do mato com uma enxada ou com uma roçana (foice roçadoira).

Roda hidráulica – Grande roda vertical de **paletas** ou **copos** que aproveita a força motriz da água para a **moenda** do cereal, da azeitona, etc. Inicialmente de madeira, as rodas adoptam posteriormente o ferro. Estas rodas tocam, com frequência, mais do que uma mó, correspondendo a cada volta da roda cinco rotações da **andadeira**. A propulsão desta roda pode ser de tipo inferior, médio ou superior, consoante o nível de incidência da corrente.

Rodar – v. tr. O mesmo que **arredrar**, **escavaçar**, **raspa**, **redra**.

Rodeiro – s. m. Conjunto das rodas e eixo dos carros de tracção animal.

Rodelas – (do lat. *rotella*) s. f. pl. Conjunto de pequenas rodas de sobro (15 ou mais rodas), que permitem a rotação do **capelo** do moinho de vento.

Rodízio – (do lat. *roticinu*) s. m. Roda horizontal de madeira de pinho verde que ultrapassa 1m de diâmetro (a sua largura deve obedecer à da mó). Esta roda está munida de penas radiais que recebem o jacto de água proveniente da **seteira** do **cubo** e transmitem esse movimento de

rotação à **andadeira**, através da **pela** que lhe serve de eixo. A cada rotação do rodízio corresponde uma volta da pedra volante (A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.51, fls.7-8, 24 de Novembro de 1807).

Rodo – (do lat. *rutru*) s. m. Utensílio de madeira utilizado para tirar a **borra** das pipas ou **cascos**, a cinza dos fornos de cozer pão, juntar a farinha no **tremonhado**, etc.

Rolar – v. tr. Cortar a rama velha que os **bacelos** criaram no primeiro ano para ajudar a sua rebentação. Designa o primeiro corte dos soutos de **talhadio.**

Rolheiro – s. m. Feixe de **cereal de pragana** ligado por um atilho da mesma planta (o **bencelho**).

Roupa – s. f. Velame do moinho.

Roupeiro – s. m. Pastor de ovelhas.
Sacha – s. f. Basicamente é uma **monda** em que se arrancam ervas que competem com a cultura, se alivia o solo para facilitar o seu enxaguamento, se pratica o primeiro **desbaste** para deixar a seara mais desafogada. A sacha, operação feminina, exige destreza, caso contrário, perde-se a cultura. Daí a razão do provérbio: "Sache quem souber e **amote** quem quizer".

Sachadoiro – s. m. Cultura que precisa de ser sachada.

Safra – (de origem obscura) s. f. Colheita farta de azeitona. O trabalho que vai desde a apanha à produção do azeite. O oposto de **contra-safra**.
Designa a pedra sobre a qual se extrai a casca das árvores para o trabalho dos curtumes (Natividade, 1929, p.159). O mesmo que **pedra de casqueiro**.

Saia – s. f. O mesmo que **beira** da mó.

Sal – s. m. Lançava-se sal no vinho para evitar que este azedasse. A aplicação de uma solução salina impedia o desenvolvimento da *mycoderma aceti*, bactéria responsável pela produção do ácido acético. Nem sempre o sal era vertido directamente na vasilha, usava-se, em alternativa, incorporá-lo no **arrobe**, constituindo, assim, uma salmoura. O sal também era utilizado para conservar a azeitona entulhada.

Salga – (de salgar, do lat. vulg. *salicare*) s. f. Acção de misturar sal nas azeitonas para melhor se conservarem nas **tulhas**. A proporção de sal era de uma mão cheia para cada um a dois **poceiros**.

Saltadoiro – s. m. Lajes salientes em degrau que facilitam a transposição do muro para acesso à fazenda. Nesta zona específica o muro apresenta-se reforçado. Era comum **azervar** o saltadoiro para impedir o gado de o transpôr.

Samalheiros – s. m. Trancas de sobro carregadas de folhas que se colocam entre os **bansos** da **grade** para fazer o terreiro da eira.

Samas – (de origem obscura) s. f. pl. Braças de pinho utilizadas como combustível. Quando se realiza o carreto da água em dornas cruzam-se, sobre este recipiente, umas samas a fim de evitar que o balanço do carro derrame a água. O mesmo que **motano**. Agulha ou joina do pinheiro.

Sangra – (de sangrar) s. f. Operação de esvaziamento de **balseiros** e outros depósitos em que o vinho esteve a curtir. As **borras** eram extraídas, posteriormente, a gadanho.

Sangrar - (do cast. *sangrar*) v. tr. Fazer correr o mosto do **patamal**, **balseiro**. O mesmo que **sangria da tarefa**.

Sangria – s. f. **Vinho mosto** de uvas tintas que não é submetido à **curtimenta** (Espargoza, 1880, p.81).

Sangria da tarefa – Vazamento da **água-ruça** contida na **tarefa** de barro.

Sangue – (do lat. *sangue*) s. m. Quando os vinhos se toldavam lançava-se nos cascos sangue fresco de boi ou de carneiro que ajudava à sua **limpeza**. Ver **colagem**.

Sapateiras – (de sapateira) adj. Azeitonas velhas de salmoira que sabem a choco.

Sardoar a oliveira – Corte radical aplicado quando a árvore deixa de ser produtiva ou ameaça secar. Cortava-se o tronco da árvore esperando que esta lançasse novas braças. Sítio até onde um sardão consegue subir.

Sarilho – (do lat. s*ericulu*) s. m. Espécie de cabrestante com que o moleiro roda o **capelo** e que por meio do **moitão** prende as **andorinhas**. Para maior segurança, com uma corda amarra-se um dos quatro braços do sarilho ao **pontalete**.

Relativamente à **debulha** na **eira** é sinónimo de **trilho**. Esta designação é comum no maciço de Aire e Candeeiros.

Sarmento – (do lat. *sarmentu*) s. m. Vide. Rebento da videira.

Sarrado – s. m. O mesmo que **cerrado**.

“**Sarrado no baldio**” – Expressão que põe em evidência a natureza jurídica da propriedade e que demonstra que a terra reservada pela tomadia constituía um bem de usufruição comum. (A.D.L., Direcção de Finanças de Leiria, cx.16, concelho de Porto de Mós:*Inventário da freguesia do Alqueidão da Serra* – 1868).

Sarro – (do cast. *sarro*) s. m. Sedimento deixado pelo vinho no interior das vasilhas, que é, essencialmente, formado por tartaratos de potássio e cálcio. Esta camada era retirada a **picadeira**. O sarro era vendido às antigas boticas e para tintureiros.

Sega – (de segar) s. f. Trabalhos da ceifa.

Segar – v. tr. Ceifar os cereais, as ervas.
Decotar os rebentos do **bacelo** (Espargoza, 1880, p.33).

Segurelha – (do lat. *securicula*) s. f. Peça de ferro que suspende a **andadeira** sobre o **pouso** e lhe transmite o movimento de rotação. Quando o moinho parava a sua laboração por causa de enchentes, rombos no açude ou levada, etc., o rendeiro era obrigado a informar o senhorio “ (…) levando-lhe de caminho a sigurelha (…) ” (A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.42, fls.67-68, 11 de Janeiro de 1800; lv.44, fls.12-13, 14 de Agosto de 1802).

Seira – (do gót. *sahria*, do ár. *saira*) s. f. Saca circular de **esparto** ou **cairo** onde se introduz a **massa** de azeitona para, em seguida, ser submetida à **espremedura**. Os regimentos previam que a dimensão das seiras seria de 4 palmos e 3 dedos. Sabemos, contudo, que o tamanho destas não era uniforme e que as encomendas das seiras aos esparteiros deviam privilegiar a dimensão do **alguerbe**. Cada seira levava em média 4 a 5 **gamelas** de **massa**.

Seirão – (de seira+ão) s. m. Armação de verga ou vime em forma de alforge que se coloca sobre o dorso do gado asinino, muar... Era costume o pequeno proprietário acartar a azeitona em **seirões**. Também se utilizava no transporte de **cântaros** e **poceiras** de azeite, produtos hortícolas, estrume, entre tantos materiais e produtos.

Selão – s. m. Terra forte muito argilosa (Ribeiro, 1930*b*, p.127). Terreno muito difícil de cavar que levanta muita **leiva**.

Selar – v. tr. Preparar os cabos das alfaias. Eram descascados e encozidos (passados ao calor da fornalha) para se poderem endireitar. Os cabos eram, previamente, untados com azeite antes da sua passagem pelo forno. Para dar cor aos cabos também era costume dar-lhes um banho de cal ocrada.

Selha – (do lat. *situla*) s. f. Vasilha redonda de madeira com pouca altura.

"Semear a dedo" – Prática que ocorre na cultura do arroz quando existe corrente nos **canteiros**, ou vento forte que possa afastar e fazer perder a semente. Para esta sementeira ser profícua requer que, previamente, a semente tenha sido chumbada.

"Semear à inveja" – Consociar sementes como por exemplo, o milho e o feijão (Ribeiro, 1930, p.113).

"Semear à judia"– O mesmo que **semear a lanço** (Ribeiro, 1930, p.114).

"Semear a lanço" – O semeador, com o saco de alqueire a tiracolo, espalha, habilmente, as sementes com um golpe de mão sobre a terra crua. O mesmo que **semear à judia**.

"Semear a rego" – O semeador lança a semente no rego aberto pelo arado ou pela charrua.

"Semear para verde ou seco" – Designa as sementeiras para obtenção de grão (para seco) ou para forragem (para verde). (A.D.L., C.N.A., 6º of., lv.2, fls.83-84, 1 de Janeiro de 1822).

"Sentar-se" – "Suspender o crescimento: "Com o grande frio deste mês, os trigos sentaram-se" (Ribeiro, 1930, p.127).

"Serra de espigas" – Monte de espigas prontas a serem **malhadas** na **eira**.

Serrote – (de serra+ote, do lat. *serra*) s. m. Utensílio utilizado na **limpeza das oliveiras**.

"Serventia de águas de pé e de carro" – Direito estabelecido entre os regantes para o livre-trânsito da água conforme o costume, o que implica o fecho ou abertura de regadeiras, ou o frete das águas com carros atestados com dornas, tinas… (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.93, fls.16-17, 10 de Maio de 1891).

Servo – (do lat. *servus*) s. m. Trabalhador rural por conta de outrem. Cavador sem fazenda própria ou de terras insuficientes para manter a sua família sem recorrer à jorna. É curiosa a persistência desta designação no mundo camponês, reveladora da herança linguística do sistema senhorial. O mesmo que **assarapolhado**, **jornaleiro**, **maltês**.

Seteira – s. f. Aplicação que estrangula a saída de água do **cubo** de tronco, o que permite aumentar e direccionar a pressão do esguicho sobre as **penas**

do rodízio (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Junho de 1828). O mesmo que **língua**.

Sinais de lagareiro – Sistema de numeração ou código de contabilidade de que o mestre se socorria para medir o azeite na presença dos donos da azeitona. O recurso a uma sinalética própria permitia marcar os alqueires e os seus submúltiplos, o que facilitava a partilha do azeite quando se realizava a **moedura de partes**. Os lagareiros deitaram mão a outros tipos de contabilidade menos elaborados. Tendo como base o alqueire, com o dedo embebido em azeite traçavam uma telha de canudo. Terminada a marcação queimavam a telha na fornalha. Posteriormente, utilizaram uma tábua furada na qual se introduzia um pauzinho que servia de marcador, mantendo como referência o alqueire.

Sizeirão – s. m. Semente herbácea de cor negra que tem de ser peneirada antes da farinação.

Soão – (do lat. *solanu*) s. m. Vento proveniente da Serra. " (...) o povo, que dá ao soão o pitoresco designativo de calceteiro da serra pela sua proveniência e pela promptidão com que desecca a lama dos caminhos, informa o jogralesco que o scelerado matou o pae com calor, na ceifa, e a mãe com frio, no apanho da azeitona" (Ribeiro, 1908, p.72).

Sobreira – s. f. Sobreiro de grande dimensão.

Soga – (do lat tard. *soca*) s.f. Corda grossa de esparto ou tira de couro com que atam o jugo aos chifres. Corda grossa ou tira de couro que se prende aos cornos do animal ou da junta e que serve para os puxar e conduzir.

Soija – s. f. O mesmo que **choisa**, **chousa**, **souja**.

Soijo – s. m. O mesmo que **choiso**, **chouso**, **soujo**, **soiso**.

Soiso – s. m. O mesmo que **choiso**, **chouso**, **soijo**, **soujo**.

Soitorias – s. f. pl. O mesmo que **soutorias**.

Souja – s. f. O mesmo que **choisa**, **chousa**, **soija**.

Soujinho – s. m. O mesmo que **casina**, **pochana**.

Soujo – s. m. O mesmo que **choiso**, **chouso**, **soijo**, **soiso**.

Souteiras – s. f. pl. Varas dos soutos, aplicadas na confecção de **canastras** e outros recipientes, para o **varejo** da azeitona, para picar os bois de

canga, etc. (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.96, fls.94-95, 3 de Novembro de 1892). O mesmo que **souteiros**.

Souteiros – s. m. pl. O mesmo que **souteiras** (A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.24, fls.36-37, 13 de Janeiro de 1864).

Souto bravo – Souto não enxertado cujo objectivo é a produção de madeira para ripas, arcos, aduelas de vasilhas, etc.
Mata de castanheiros sobrepovoada para exploração em **talhadio**. O mesmo que **castinçal**.

Souto manso – Castanheiros enxertados cujo objectivo é a produção de fruto e madeira para construção. O mesmo que **castanhal**.

Souto para ripa – O mesmo que **souto raso**.

Souto raso – **Souto bravo** cuja madeira é aplicada em trabalhos de **canastraria** e **tanoaria**, nomeadamente para arco e ripa. O mesmo que **souto para ripa.**

Soutorias – s. f. pl. **Souto bravo** explorado em regime de **talhadio** (A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.20, fls.14-15, 15 de Novembro de 1865). O mesmo que **soitorias**.

Submersão – (do lat. *submersione*) s. f . Metodologia empregue para erradicar a **filoxera**. Este processo de alagamento completo da vinha por um período de quarenta dias apresentava naturais limitações. Em Portugal, o concelho de Óbidos foi pioneiro a aplicar este método, nomeadamente nas vinhas do proprietário José Pinheiro, localizadas no Paul da Amoreira (Matias, 2001, p.35). A submersão tinha desvantagens pois as águas esvaíam os solos de nutrientes e a humidade acumulada facilitava a vida aos fungos e, na prática, este processo não podia precaver novas reinfestações.

Sulfuretação – s. f. Insecticida utilizado no combate à **filoxera**. O sulfureto era aplicado com injectores junto ao sistema radicular da videira no período que medeia entre a queda das folhas até ao **abrolhar** da vinha.

Sumidouro – (de sumir+douro) s. m. Designa os pontos de infiltração dos cursos de água.

Surragem – s. f. Operação que consiste em conferir à pele de cabedal um tom acetinado. Para o efeito o mestre enrola previamente a pele num pau e depois, com os pés nus, pisa e desloca as vezes consideradas necessárias o rolo de pele.

Surribar – (do lat. *sub+ripar*) v. tr. Cava profunda para limpar o solo de raízes e pedras. Sinónimo de **arrotear** ou **desbravar**. Também se executa

surriba para meter vinha. É um trabalho árduo praticado, exclusivamente, por homens, também designado por **mantear** ou abrir a **manta**. Faz-se uma cava de quatro a cinco ferros (cerca de 1m de fundo), realizada com enxada de pontas. Cabe ao mandador, a imposição do ritmo de trabalho, as vozes de comando de ataque à bancada, incutir ânimo para os homens não fraquejarem. Aberta a vala, recebe a **estona** que vai servir de adubo. Os mais diligentes estercavam os **covatos**, onde se unhava o **bacelo** ou o **barbado**. No caso de se tratar de uma terra encharcada, era costume depositar no fundo deste rego ramos de árvores para ajudar a drenagem. Os trabalhos de surriba e plantação faziam-se, em regra, ao longo do mês de Março.

Surroda – s. f. Sulco rasgado pela roda de um carro. Plantas como o milho, o feijão, etc., quando nascem nestes regos tomam mais valentia, pois as sementes beneficiam deste calcamento.

Tabuleiro – s. m. Calha de madeira que conduz o grão ao **olho da mó**. O mesmo que **quelha**.

Superfície em que se cultiva o arroz. O mesmo que **canteiro**, **marinha**.

Taipal – (de taipa+al) s. m. "Cada um dos anteparos de madeira que se colocam verticalmente sôbre os chazeiros dum carro de bois" (Ribeiro, 1930, p.128).

Taleiga – (do lat. *talica*) s. f. Corresponde a dois cântaros de azeite. Leite de Vasconcelos refere que este saco tinha a capacidade de quatro alqueires (1988, p.28).

Taleigo – s. m. Saco de dois alqueires em que se transporta a farinha ou o grão. O mesmo que **talugo**.

Talha – (do lat. *tinacula*) s. f. Vaso cerâmico, de grandes proporções e de bojo pronunciado, em que se fabrica e arrecada o vinho e se conserva o azeite e até os cereais. O Regimento dos Lagareiros de 1572 estimava a sua capacidade entre 18 a 20 alqueires. Encontramos, no entanto, talhas com uma capacidade entre os 20 e 60 almudes. Nas talhas de receber vinho este produto, para não azedar, era protegido por uma fina camada de azeite, daí que para o provar se tivesse que soprar o azeite. Em talhas de dimensão mais modesta e em potes dá-se a curtimenta das azeitonas. As talhas exibem a marca do oleiro que as produziu. Posteriormente, as talhas de folha concorrem com as talhas de oleiro na conservação do azeite.

Talha de motano – Medida equivalente a 60 molhos de mato.

Talhadia – s. f. O mesmo que **talhadio**.

Talhadio – s. m. Exploração de uma mata ou floresta por meio de cortes cíclicos. No caso dos soutos de corte, as varas são derrubadas a **podão** com um intervalo médio de cinco anos (**canastraria**) ou de quinze anos (tanoaria). Nos talhadios de carvalho, as revoluções fazem-se com intervalos de cerca de vinte anos, com o objectivo primordial da obtenção de cascas para a indústria dos curtumes. O mesmo que **talhadia**.

Talho – (de talhar) s. m. "Cada uma das partes em que se dividiu um prédio rústico por efeito de herança " (Natividade, sd*a*, p.145).

Talhões – (de talhar, do lat. *taleare*) s. m. pl. Ordenamento dos olivais no que respeita à mobilização cultural (**poda**). O sistema dos talhões é próprio dos olivais em regime extensivo.

Talugo – s. m. O mesmo que **taleigo**.

Tamoeiro – (de temoeiro, do lat. *temonarius*) s. m. Correia de couro da parte superior do jugo dos bois, na qual se prende a cabeçalha do carro.

Tampo – s. m. Peças que constituem a **testa** e o fundo da vasilha vinária. O mesmo que **espelho**, **fundagem**. Também é usual designar por tampo a **adufa**.

Tancha – (de chantar, do lat. *plantare*) s. f. O mesmo que **estaca**, **tanchão, tanchoeira, teicha, teichoeira.**

Tanchão – (de tanchar) s. m. O mesmo que **estaca**, **tanchoeira**, **teicha**, **teichoeira**. Também chamam ao tanchão **oliveira de cabeço**, porque já possui raiz.

Tanchoal – s. m. Olival novo. O mesmo que **estacal**, **tanchoeiral** (A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.30, fls.10-11, 5 de Março de 1869).

Tanchoeira – s. f. O mesmo que **estaca**, **tancha**, **tanchão**, **teicha**, **teichoeira**.

Tanchoeiral – s. m. O mesmo que **estacal**, **tanchoal**.

Tangalho – s. m. O mesmo que **tanganho** (Ribeiro, 1930, p. 129).

Tanganho - s. m. Ramo seco. O mesmo que **tangalho** (Ribeiro, 1930, p. 129).

Tanoeiro – s. m. Oficial que se dedica à produção e reparação de vasilhas vinárias e outros recipientes de madeira como selhas, tinas, dornas, etc. As vasilhas para arrecadar vinho são, preferencialmente, executadas

com madeira de castanho, embora também se utilizem madeiras como o carvalho. As varas dos soutos, adquiridos a olho, eram cortadas quando as varas possuíam entre 15 a 20 anos.

Tanque – s. m. O mesmo que **presa**, **represa**.

Tapada – (de tapado) s. f. "Terra de grande área que já foi trabalhada mais ou menos intensamente e se apresenta murada" (Guerra, 1944, p.41). Este termo tanto designa a propriedade monástica compreendida nas cercas, como a pequena propriedade delimitada por muros de pedra insonsa. Neste último caso, a tapada é de dimensão superior à cerrada. As tapadas como, mais modestamente, as **choisas**, **cerrados** e **cerradas** nascem da apropriação de áreas baldias (B.M.A., lv.15 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.53, 22 de Maio de 1871).

Tapada dos frades – Designação popular para a grande propriedade monástica. É o caso da tapada de Val de Ventos. A cerca da tapada contrasta com os pequenos murados de construção popular.

Tarara – (do fr. *tarare*) s. f. Aparelho utilizado para limpar o trigo. Espécie de joeira mecânica.

Tardoz – s. m. Parte superior da mó que é marcada com uma cruz, a fim de não enganar o moleiro quando este volta a assentar a mó no **pouso** depois de realizada a **picadura**. Expressão recolhida no Carvalhal de Turquel.

Tarefa – (do ár. *tariha*) s. f. Vaso de barro ou recipiente de pedra para onde escorre o azeite e a **água-ruça** das **seiras**. Nesta área geográfica não temos conhecimento de tarefas de pedra. As tarefas de barro têm aproximadamente 1,5m de altura e 80 a 90cm de boca, este recipiente apresenta um estrangulamento a meio corpo. O diâmetro da sua base alcança os 25cm. As tarefas têm uma capacidade que se situa entre os dez e os quinze **almudes**. As tarefas de barro terçado eram previamente testadas, sendo cheias de água durante 24 horas. Assim se avaliava a sua resistência. À semelhança do que se verificava nas **pias** e **talhas** de azeite, eram cobertas por uma armação de madeira com tampa. As actuais tarefas dos lagares são de folha-de-flandres e de aço inox.

Tarefa dos pobres – Tarefa para a qual escorriam os funis e as medidas. Era deste azeite que se faziam as **tibornas** e se concedia esmolas de azeite aos pobres. O mesmo que **pingueiro**.

Teicha – s. f. O mesmo que **estaca**, **tanchão**, **tanchoeira**, **teichoeira**.

Teichoeira – s. f. O mesmo que **estaca**, **tanchão**, **tanchoeira**, **teicha**.

Tenor – (do lat. *tenor*) s. m. Vaso de barro para onde escorre a aguardente.

"Terra amanhadiça" – Terra de cultura. Como sinónimo encontramos as expressões de "terra lavradiça" e de "terra de lavoura" (A.D.L., C.N.A., A.F.N., lv.2, fls.11-12, 3 de Abril de 1864).

"Terra de milho de rega" – Terras de regadio dedicadas á cultura do milho (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.38, fls.1-6, 13 de Dezembro de 1915).

"Terra em cabelo" – Terra lavrada deixada em leiva. O mesmo que **abafar**, **apodrecer**, **assoalhar**, **estarrejar**.

"Terra fundável" – Terreno produtivo. Expressão particularmente utilizada para definir a terra de olival.

"Terra rossa" – Material argiloso e silicoso, rico em óxido de ferro, proveniente da dissolução do calcário que se aloja nas chamadas marmitas.

Terras – (do lat. *terra*) s. f. pl. Propriedade de dimensão superior à **choisa**.

"Terras aneiras" – Terreno de produção irregular, aquele que produz ano sim, ano não (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.10-11, 5 de Junho de 1839).

Terras brancas – Designação atribuída às terras argilosas que quase não contêm humús (Guerra, 1944, p.21).

Terras de pão – Terras destinadas à cultura de cereais (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.32-34, 10 de Outubro de 1835).

Terreirada – s. f. Significa que o **terreiro** está coberto de azeitona em virtude de uma produção abundante ou por acção de ventos fortes (neste último caso diz-se que o solo está **restolhado**).

Terreiro – (de térreo, do lat. *terreu* quando adj.) s. m. Recinto improvisado, no coberto do olival, em que o pessoal dos ranchos baila na altura da **adiafa**.

Testa – (do lat. *testa*) s. f. Tampo frontal do **tonel**.
Bordo da mó.

Testeira – (de testa+eira) s. f. "Divisão, termo, fronteira, limite, ponta de terra, que está a partir com outra sua limitrofa" (Viterbo, 1798*b*, p.381-382).

Testemunhas – (de testemunhar) s. f. pl. "Utilizadas para distinguir os marcos que delimitam a propriedade de outras pedras cravadas no solo. As testemunhas consistem em duas pequenas pedras colocadas ao lado do marco na parte subtérrea. Por vezes, o proprietário estaca aí varas

de marmeleiro ou tamargueira, que rapidamente ganha raízes e se desenvolve enlaçando-se no marco e testemunhas" (Ribeiro, 1928, pp.57-58).

Testinhos – s. m. pl. O mesmo que **chancinhos**.

Tiborna – s. f. Pão de milho (broa), torrado ou aquecido na **fornalha** e depois embebido em azeite novo. A tiborna rica em gordura servia de refeição aos lagareiros, permitindo retemperar forças para enfrentar os duros trabalhos do lagar. Este azeite provinha da **tarefa dos pobres**, tarefa para onde escorriam as medidas do lagar. Com a anuência do dono do lagar e dos fregueses, ou mesmo sem ela, os lagareiros também utilizavam nesta "refeição" o azeite da tarefa e o da **maquia**. Ao azeite, por vezes, juntavam alho picado. Como reforço eventual comiam umas sardinhas e umas laranjas. Comer umas tibornas corresponde a uma interrupção na laboração do lagar e a um fértil espaço de socialização em que os lagareiros, donos da azeitona, crianças e pobres que sempre rondavam o lagar, convivem e se alimentam ao mergulhar nas **palanganas** repletas de azeite o pão de milho quente.

Tibornada – s. f. Confraternização no lagar comendo umas **tibornas**. Em ano de **meia-safra** mostra que a colheita não foi mesquinha pois permite extravagâncias.

Tiços – s. m. pl. Lenha que foi mal carbonizada. O carvão só se apresenta devidamente cozido, quando as suas pedras ao entrechocar emitem vibrações que fazem lembrar a pancada de um sino.

Tina – s. f. Vasilha de aduelas elíptica utilizada na vindima para arrecadar a carga dos cestos; para a **curtimenta** do vinho. As tinas das adegas tinham a capacidade de 50 almudes. Alguns recipientes eram de menor dimensão, daí falar-se em meia tina, três quartos de tina, etc.

Tinoco – s. m. Barril de três almudes.

Tinta – (do lat. *tincta*) s. f. Mosto de uvas pretas fermentado juntamente com os **engaços**. Castas de uvas tintas que têm pigmento na película. Ao contrário das demais castas que eram tributadas no lagar, a tinta era-o na **eira**. Utilizava-se a tinta para dar cor aos vinhos produzidos por **bica aberta**.

Designação de uma doença provocada por fungos que afecta, particularmente, o castanheiro. A base do tronco e raízes são maculadas por um exsudado que lembra a tinta negra. A tinta dos castanheiros foi detectada em Portugal no ano de 1878.

"Tinta de Pataias" – Designação atribuída à cal de caiar.

Tintureira – s. f. Casta de uva preta que possui pigmento na película e na polpa.

Tiragem – s. f. Designa o descasque da cortiça dos sobreiros (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.74, fls.41-42, 3 de Maio de 1877).

"Tirar de ajorro" – Retirar, o que implica arrastar, as **seiras** do **alguerbe**, excepto a **fundeira**, depois de sofrerem a **espremedura a seco**, a fim de serem **escaldadas**.

Tiras – s. f. pl. O mesmo que **fasquias**.

Tocar – (do lat. vulg. *toccare*) v. tr. Pôr em movimento.

"Tocar a água" – Refere-se aos moinhos de tracção hidráulica.

"**Tocar a fogo"** – Refere-se aos moinhos com motor de explosão.

"Tocar a sangue" – Refere-se aos moinhos de tracção animal.

"Tocar à unha" – Refere-se à tracção humana.

Toiça – s. f. O mesmo que **touça**.

"Tolher a azeitona" – Altura em que a azeitona começa a amadurecer na árvore e aos pobres é interdito continuar a apanhar a azeitona caída no chão. Também aos rebanhos e varas de porcos passava a ser interdito deambular nos olivais. Era o padre que avisava, durante a celebração da missa, que a azeitona estava tolhida. Este aviso repetia-se todos os anos no dia 8 de Setembro, dia da Natividade de Nª Senhora/Nª Sra. das Virtudes., tal situação sugere, hipoteticamente, uma relação com os cultos agrários e as deusas da fertilidade, assegurando um defeso para as árvores até à altura das colheitas.

Tomadia – (de tomada+ia) s. f. Apossamento de terras baldias com plantação de **estacas** e levantamento de murados.

Tombadoiros – s. m. pl. Irregularidades no terreno. Os tombadoiros eram, por vezes, provocados pelos vizinhos que não pretendiam dar serventia aos carros. Era a fortaleza da relha sobre a caimba que salvava os **rodeiros** dos carros.

Tonel – (do lat. *tunna*) s. m. Vasilha de aduelas com a capacidade aproximada a duas pipas. O tonel de Alcobaça correspondia a 990 litros (Larcher, 1907, p.196). Mas havia tonéis que superavam as dez pipas (A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.56, fls.41-43, 25 de Maio de 1917). Os tonéis do Mosteiro eram de madeira de choupo e castanho. Os mestres tanoeiros

com quem falámos recomendavam o castanho para conservar o vinho e o carvalho para as aguardentes.

Tonoa – s. f. Reparação de tonéis e vasillhas.

Tora – (de toro, do lat. *torus*) s. f. "Poda" profunda com a finalidade de renovação da oliveira (Guerra, 1944, p.68). Este procedimento cultural permite a obtenção de grandes **tanchoeiras** facilmente comercializáveis. Designação usual no Serro Ventoso. O mesmo que **desfraldar**, **derrote**.

Torcer – (do lat. *torcere* por *torquere*) v. tr. O mesmo que **gemer**, ***gemida***. Viterbo, no seu "Elucidário", fala-nos no – "Dia de Torcer, dia de trabalho ou, geira, que se empregava em amanhar as videiras, as quaes se costumavão gemer ou Torcer, para que a vara, que chamão do vinho, fique logo nos primeiros olhos da vide" (1798, p.383).

Tornadouro – s. m. O mesmo que **entornadeira**, **entornadoiro**, **ladrão** (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.72, fls.82-83, 19 de Junho de 1883).

Tornadura – s. f. Designação do conjunto dos 28 tornos, bicos ou dentes da **grade**.

Torno – (do gr. *tornos*) s. m. Comprimento equivalente ao da última falange do polegar.

Espetos de madeira ou de ferro com que a **grade** revolve a terra e o **trilho debulha** na **eira**. No caso da grade os tornos também se denominam por **bicos** ou **dentes**.

Torpilha – s. f. Aparelho para enxofrar a vinha. Este aparelho é transportado às costas.

Touça – s. f. Cepo do castanheiro, carvalho, etc., provocado por derrotes. A rebentação das touças assegura a exploração de **talhadio**. O mesmo que **toiça**.

Trambola – s. f. Pequeno moinho ruidoso (espantalho sonoro) utilizado para afastar os pássaros das sementeiras e searas.

Tranca – (de origem obscura) s. f. Pau que atravessa na horizontal o olhal do **fuso** e permite tocar a **vara**. Esta tarefa é executada, normalmente, por dois a quatro homens. Excepcionalmente, chegavam a utilizar-se vacas neste movimento de tracção. O mesmo que **braçal**, **braço**.

Vara de madeira utilizada pelos lagareiros para endireitar a prensada do sistema hidráulico e assim evitar a ruína desta, com todo o prejuízo daí decorrente.

Trapeira – s. f. Clarabóia que se ergue quando se pretende fazer reparos na traseira do mastro. Na região de Alcobaça a trapeira toma o significado do **frontal** (moinho de vento).

Trasfega – (do lat. *transficare*) v. tr. Mudança do vinho de uma vasilha para outra a fim de o libertar do sedimento. Realiza-se a trasfega quando termina a **fermentação lenta** e a posterior decantação natural, libertando-se o vinho da **madre** que se acumulou no fundo da vasilha. A derradeira trasfega só se realiza depois de caírem as últimas geadas (entre Fevereiro e Março).

Travadeiras – s. f. pl. Cordas que ligam os **braços** às **vergas**. Posteriormente, utilizaram-se cabos de aço e hoje cordames de nylon. O mesmo que **travadoiras** (moinho de vento).

Travadoiras – s. f. pl. O mesmo que **travadeiras** (moinho de vento).

Travamento – s. m. **Fitas** mais finas que se aplicam no entrelaçamento das peças de **canastraria**.

Tremonhado – s. m. O mesmo que **farinhal** (A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.34, fls.148-150, 14 de Novembro de 1802).

Trevelo – s. m. Designação atribuída aos pequenos ratos que roem as batatas e cereais.

Trigadas – s. f. pl. Seara de trigo. Os jovens associavam-se nas trigadas que faziam nas charnecas públicas.

Trilho – (tipo *plostellum*) s. m. Alfaia de madeira que possui 1,30m a 1,40m de comprimento por 1,10m de largura, utilizada na **debulha** de **cereais de pragana** (trigo, cevada e aveia…) e leguminosas como ervilhas, favas, grão de fico, feijão, etc. Na debulha dos legumes secos era comum formarem-se camalhões que se prendiam nos rolos dificultando a operação. O trilho de rolos, comum na Estremadura, é formado por duas pranchas laterais (os chazeiros ou mesas, importando a terminologia dos carros de bois), nas quais se fixam e movimentam dois a três rolos (com cerca de 1m de comprimento cada), munidos de fiadas oblíquas de tornos (com cerca de 15cm de comprimento cada e distanciados entre si cerca de 6 a 8cm). Os trilhos de três rolos são de tracção vacum e os de dois puxados por gado asinino. No estrado de tábuas que cobre esta alfaia ou no banco, quando ele existe, sentam-se as crianças enquanto se realiza a debulha. Ajudam, assim, com o seu peso, a separar o grão da espiga e a triturar as palhas. O banco, solho e pranchas laterais são de pinho manso. Os rolos de pinho bravo, para apertar e não deixar os tornos caírem. Estes são de carvalho ou zambujo, madeira rija para resistir ao atrito. Os tornos de ferro não eram

bem vistos, pois feriam o piso da **eira**. Esta alfaia pré-romana mantém na Estremadura uma feição tosca, quando comparada com as suas congéneres da planura alentejana. O mesmo que **sarilho**.

Troço – (talvez do prov. *tros*) s. m. O mesmo que pé (da árvore).

Tulha – (do lat. *tudícula*) s. f. Depósito de madeira ou pedra no qual se armazena a azeitona até chegar a sua vez de sofrer a **moenda** e **espremedura**. As tulhas em média levavam entre 20 a 30 **poceiros** de azeitona, ou seja, carrada a carrada e meia. A azeitona calcada na tulha a pés e, por vezes, carregada com pedras, chegava a permanecer neste depósito pelo espaço de três meses. Esta azeitona salgada fermentava produzindo um azeite de qualidade inferior. Nas tulhas também se arrecadavam cereais.

Tulha de partes – Tulha em que se armazena a azeitona das famílias com alguns pés de árvore e a dos **rabiscadores**, o que dá a **moedura de partes**.

Tulheiro – s. m. Guarda ou administrador das **tulhas**.

Ucha – (do lat. *hutica*) s. f. **Tulha** ou **arca** em que se arrecadam cereais. As fazendas são, frequentemente, baptizadas por esta designação, o que atesta a boa capacidade produtiva do solo e de que se trata de terra de cereais (A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.20, fls.36-37, 3 de Setembro de 1852; 9º of., lv.16, fls.72-73, 2 de Maio de 1856…).

Ucharia – s. f. Despensa de víveres das casas e instituições senhoriais (A.D.L., Fundo dos Conventos do Distrito de Leiria, cx.1 (1636-1970), "*Notas das pias de pedra encontradas em diversas repartições do Convento da Ordem de S. Bernardo*" (26 de Novembro de 1836). No Alentejo este termo é sinónimo de **abegoaria** (Picão, 1983, p.308).

Unha – (do lat. *ungula*) s. f. A parte mais baixa do **alcorgue**.

"Unhar a terra" – v. tr. Colocar o **bacelo** ou o **barbado** no **covato** da **elfa**, afofando a terra a enxada.

Urreiro – s. m. Trave de madeira em que se fixa a **rela** (moinho de água).

Uvada – s. f. Designação dada ao **arrobe** que, no tempo de racionamento de açucar ocasionado pela segunda grande guerra, era utilizado como adoçante do café, etc.

Vala – s. f. Canal que conduz as águas de rega. O mesmo que **enguieiro**, **vazão**. Encanamento de água para fazer laborar os engenhos hidráulicos.

Valado – (do lat. *vallatus*) s. m. Vala ladeada de tapume ou sebe. " (...) o valador faz ao longo da linha, por onde quer o valado, huma especie de fosso, a que chamam "alcorca" [**alcorque**, **alcorgue**]; a terra he tirada d'este fosso por meio de um balde, ou de huma pá, e lançada no sítio do valado; o qual á proporção que se eleva se vai batendo com o mesmo balde e cortando em plano inclinado, tanto por hum como por outro lado desde a sua sumnidade, até a superficie do terreno. Logo que tem chegado a altura, que parece conveniente, ou se deixa assim ficar, o que sucede as mais das vezes, ou se lhe faz uma plantação, ordinariamente de piteira (*Agave Americana)* ou de figueira da Índia (*cactus opuntia*); e se dá o trabalho por acabado" (Trigoso, 1815, pp.87-88).

Valagens – s. f. pl. Limpeza regular das valas ou levadas dos moinhos. Nos contratos de arrendamento manda-se "**limpar de foice e machado**" (A.D.L., C.N.A., 5ºof., lv.49, fls.73-74, 12 de Julho de 1826). O produto das valagens era utilizado como adubo nas terras.

Valicôto – s. m. Pequeno vale bastante inclinado entre dois montes. O mesmo que **valigoto**.

Valigoto – s. m. O mesmo que **valicoto** (A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.65, fls.11-13, 14 de Maio de 1914).

Vaporizador – Gerador de vapor utilizado para estancar e esterilizar **vasilhas vinárias**. Estas máquinas já eram utilizadas nalgumas adegas de Alcobaça desde os inícios do século XX.

Vara – (do lat. *vara*) s. f. Alfaia utilizada para derrubar as azeitonas, varejando os ramos da oliveira. As varas eram obtidas nos soutos. Também se utilizavam pernadas direitas de oliveira para varejar. Mais recentemente usam-se varas de eucalipto. Em média, as varas de **varejo** possuem cerca de 3 m de comprimento.

Pequeno ramo flexível (verdasca) de oliveira, aveleira, pessegueiro, de qualquer árvore desde que seja verde, utilizado pelos vedores para descobrir as veias de água.

Medida agrária linear de 5 palmos correspondente a 4,80 m. Medida de comprimento de 1,10m.

Corpo de **braços** e **vergas**, quatro de cada, de madeira de pinho e actualmente de eucalipto. O mesmo que **varais**.

Vara de lavoura – Vara utilizada para picar os bois (A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv. 71, fl.40, 13 de Setembro de 1874).

Vara de ponta – Vara alta utilizada para deitar por terra a azeitona localizada nas pontas dos ramos.

Varais – s. m. pl. O mesmo que **varas** (alusivo aos moinhos de vento).

Vararia – Designação para as varas de um souto de corte. Este termo é utilizado de forma recorrente na documentação dos séculos XVIII e XIX. (A.N.T.T., *Mosteiro de Alcobaça, livro de Receita e Despesa*..., nº17, mç.7, cx.134). Esta expressão continua a ser utilizada pelos canastreiros actuais.

Vareja – (de varejar) s. f. Derrube das azeitonas com **varas** de castanho. O mesmo que **varejadura**, **varejo**. (A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito*, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132).

Varejador – adj. ou s. m. Homem encarregue de varejar a azeitona. Nos grandes olivais os varejadores seguem atrás, enquanto o rancho vai catando a azeitona no chão e apanhando-a das ramas baixas.

Varejadura – s. f. O mesmo que **vareja**, **varejo**.

Varejão – s. m. Vara de maior dimensão e robustez que ultrapassa os 6m de comprimento, para assim poder atingir a copa da oliveira e derrubar a azeitona mais inacassível. Para além da madeira de castanho utiliza-se o eucalipto (A.D.L., C.N.A, 1ºof., lv.71, fl.40, 13 de Setembro de 1874).

Varejo – (de varejar) s. m. O mesmo que **vareja**, **varejadura**.

Varejola – s. f. Rebentos muito direitos que crescem na oliveira em virtude da árvore ter sido sujeita a um **derrote**.

Vareta – (de vara+eta) s. f. Pequena vara de oliveira ou moita com que o **mestre** detecta, na **tarefa**, o nível de separação do azeite da **água-ruça**.

Varrasco – s. m. Porco que não foi castrado. Animal de cobrição. O mesmo que **berrão**.

Varredoiro – s. m. Pinheiro com que o forneiro remexia o brasido na caldeira para reavivar a fornalha e cozer a pedra de cal.

Vasilha – s. f. Designação genérica para um vaso que alberga líquidos. "As vasilhas são formadas por duas peças: os tampos e o bojo. O tampo da frente, ou **testa**, mostra, na parte central, o **meão**, onde se recorta o **postigo** e nas partes laterais os espichos. As aduelas que constituem o bojo unem-se ao tampo no **jabre** e todo o conjunto é seguro e apertado por **arcos**. Na parte superior do bojo evidencia-se o **batoque** que pode ser substituído por uma **escotilha**" (Sabino, Maduro, 1993, p.22). Para preparar as vasilhas deve-se apertar e calafetar as aduelas, ensebar o jabre, lavar a vasilha com aguardente e **empestigar**.

Vazão – s. f. O mesmo que **enguieiro**, **vala**.

Veada – s. f. Cama de mato que parte do **rato** e cobre toda a restante estrutura do forno de carvão. Esta aplicação de mato é indispensável para fixar as capas de terra posteriores e conferir maior consistência e equilíbrio ao conjunto.

Veio – s. m. Peça de ferro que faz a ligação entre o **lobete** e a **segurelha** da mó (moinho de água).

Velador – (de velar) adj. Ajudante do **forneiro**. Era o velador que substituía o forneiro nas suas 6 horas de repouso diário.

Velame – s. m. Conjunto de velas de um moinho (A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.32, fls.54-55, 15 de Dezembro de 1827).

Velas de través – Pôr duas velas de través constituía um sinal de aviso de que o moleiro se encontrava a picar as mós, situação que afectava total ou parcialmente a laboração do moinho.

Velga – s. f. "Tira de terra falha de semente ou de novidade" (Ribeiro, 1930, p.132). Baliza de demarcação do terreno quando se fazia a **sementeira a lanço**. O mesmo que **belga**.

Verdeiro – s. m. Milho que se semeia basto e se ceifa em verde para forragem.

Vergas – (do lat. *verga*) – s. f. pl. Varas que se encontram na retaguarda dos **braços**.

Vide – (do lat. *vite*) s. f. Braço ou vara da **videira**.

Videira – s. f. Arbusto sarmentoso da família das vitáceas.

Vidonho – s. m. Vide cortada que traz um pedaço de cepa.

Vincelho – s. m. Rebentos de carvalhos e castanheiros utilizados como atilhos de " (…) paveias e molhos de pasto ou palha (Natividade, 1929, p.137).

Vindima – (do lat. *vindemia*) s. f. Apanha das uvas ou período em que esta se realiza. Por regra, a colheita das uvas inicia-se por meados de Setembro. Dá-se primazia às castas brancas, de maturação precoce, sobre as pretas. É um labor predominantemente feminino. Os cachos de uvas são cortados a canivete ou navalha e lançados para os cestos da vindima que, quando cheios, se vertem para os poceiros e daí para as tinas e dornas que os esperam no leito dos carros de bois. O saber popular recomenda a realização da vindima no minguante lunar. O mesmo que **vindimada**.

Vindimada – s. f. O mesmo que **vindima**.

Vindimadeiras – s. f. pl. Mulheres que realizam a **vindima**.

Vinha de pé franco – Vinha enxertada sobre cavalo de semente. Este processo foi, praticamente, suprimido com a invasão da **filoxera**.

Vinhaço – s. m. **Bagaço** das uvas que ainda contem **mosto**.

Vinhático – (do lat.*vineaticu, de vinea*) s. m. Árvore de origem brasileira cuja madeira tem bom apresto nas artes vinárias.

"Vinho a martelo" – Designa os vinhos artificiais preparados com corantes, aromas, álcool ou aguardente e água.

"Vinho carrascão" – Designa os vinhos ásperos e taninosos, obtidos pelo método de curtimenta prolongada.

"Vinho cozido" – Vinho que já realizou o processo de fermentação e se encontra apto para ser consumido. O contrário de **vinho mosto**. No contrato de aforamento da Quinta da Cela Velha, o detentor do domínio útil paga ao Mosteiro, entre outros géneros "oito almudes de vinho cozido" (A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.193). Pode também entender-se esta expressão para designar o vinho que foi temperado com água, por se considerar ser prejudicial à saúde bebido em estado puro (MARQUES, 1981*b*, pp.16-17).

"Vinho de bica aberta" – Método de feitura de vinhos. Mal se pisam as uvas no lagar sangra-se imediatamente o mosto, para que este não curta na madre. Com uma **desengaçadeira** presa na bica do lagar recolhem-se os **engaços**, as películas e grainhas que escorrem juntamente com o mosto. **Almuda-se** o mosto para tonéis, sem os encher totalmente. Deixa-se sofrer a **fermentação tumultuosa** e em seguida atestam-se os tonéis com mosto de castas tintas (cerca de 20 a 25%). Desta combinação de castas brancas e tintas resultava um vinho de tipo **palheto**. O mesmo que **vinho de cama**.

"Vinho de caldeira" – Vinho destinado à queima para produzir aguardentes. Vinhos de péssima qualidade devido à falta de granjeios da vinha, a castas de fracos atributos produtivos e inapropriados métodos de fabrico. Nos lagares do Mosteiro pouco vinho de caldeira se produzia, como se pode comprovar pela parca produção de aguardente. Deliberadamente não se adubavam as terras de vinha para que a produção mantivesse um grau adequado à conservação do vinho (B.N.L., cód.1490, fls.48, 52). Segundo uma fonte de 1839, no concelho de Alcobaça destilavam-se anualmente 600 pipas de vinho (A.D.L.,

Governo Civil, Actividades Económicas, Agricultura, cx.8). Embora esta indústria agrícola tivesse lídimos representantes, uma parte significava dos vinhos produzidos em Alcobaça, na década de oitenta do século XIX, tinha como finalidade a destilação (A.D.L., Gov. Civil, Act. Econ., Agricultura, cx.12, *Relatório do Agrónomo do Distrito M. P. Machado de 1883*).

"Vinho de cama" – O mesmo que **vinho de bica aberta**.

"Vinho de curtimenta" – Vinhos que curtem nos **patamares** ou em **balseiros** conjuntamente com os engaços por um período que vai dos 4 aos 8 dias. A manta era remexida diariamente para se afundar no mosto e carregar o vinho. Finda a **fermentação tumultuosa**, os vinhos são almudados para tonéis onde se dá a **fermentação lenta** que, em média, demora entre 15 dias a três semanas, dando-se, de seguida, a primeira **trasfega**.

"Vinho de cutelo" – Vinho de lavra própria.

"Vinho de espremedura" – Vinho obtido da última espremedura e portanto mais carregado.

"Vinho de feitoria" – Vinho produzido a partir de castas brancas e tintas. Este vinho era sujeito a uma pisa continuada até levantar bem os engaços (cerca de dois dias), sendo de seguida almudado para tonéis (Vandeli, 1813, p.71). Também se designa por vinho de feitoria os vinhos da região demarcada do Douro que eram expedidos através da feitoria britânica do Porto.

"Vinho delgado" – Designa os vinhos produzidos de bica aberta.

"**Vinho de copo"** – O mesmo que **vinho de pasto**, de mesa, de consumo.

"Vinho de embarque" – Tanto pode designar **vinhos de pasto**, como **vinhos de lote,** conforme as exigências do mercado importador.

"**Vinho de lote**" – Vinhos muito taninosos devido a **curtimentas** muito prolongadas que serviam para encorpar vinhos fracos. O mesmo que **vinho surdo**.

Vinho de missa – Vinho para a celebração eucarística.

"Vinho de mistura" – Vinho mais fraco, de consumo diário. Vinho que recebeu medidas de água durante a pisa.

"Vinho de pasto" – O mesmo que **vinho liso**.

“Vinho de torcedura” – Vinho obtido das prensagens das massas.

“Vinho donzel” – O mesmo que vinho **macho**.

“Vinho em branco” – Expressão utilizada para designar o fabrico do vinho pelo método de **bica aberta**. Era este o sistema adoptado nos lagares do Mosteiro (B.N.L., cód.1490, fl.52). O mesmo que **vinho de cama**.

“Vinho gordo” – Vinho que se fez grosso e oleoso.

Vinho liso – Designa os vinhos comuns. O mesmo que vinho corrente, de copo, de consumo, de mesa, **de pasto**.

“Vinho macho” – Vinho puro como veio da cepa. Vinho que não sofreu loteamentos ou outras adulterações. O mesmo que **vinho donzel**.

“Vinho mole” – O mesmo que **vinho mosto**.

“Vinho mosto” – Mosto que está em processo de fermentação e que já tem cheiro de vinho. O mesmo que **vinho mole**.

Vinho novo – Vinho da colheita do ano.

“**Vinho rato”** – Designa o vinho que ainda ficou no borracho depois de vazado.

“Vinho surdo” – O mesmo que **vinhos de lote**.

Vinho velho – Vinho de reserva ou vinho da colheita anterior.

“Vinhos presunto” – Vinhos que sofriam curtimentas demasiado prolongadas, o que lhes conferia um paladar travoso e taninoso.

“Vinhos voltados” – Vinhos toldados que exigem uma **colagem**. O mesmo que **vinhos volteiros**.

“**Vinhos volteiros”** – O mesmo que **vinhos voltados**.

Virgens – (do lat. *virgine*) s. f. pl. Esteios verticais de pedra ou madeira, aproximadamente com dois metros de altura, que graças a uma dupla, ou mesmo tripla, perfuração simétrica (com um diâmetro de 14cm) recebem a agulha que atravessa a vara. Nos lagares monásticos da subserra as **virgens** são todas em pedra.

Viros – s. m. pl. Revolvimento da palha no **calcadoiro** com **forcados** para facilitar a **debulha**. Designa as pulverizações sucessivas contra pragas e doenças.

Xalavar – s. m. Saco de rede similar ao camaroeiro.

Zagal – s. m. Pastor adjunto do maioral (A.N.T.T., Mosteiro de Alcobaça, *Livro de Despesas do Convento de Alcobaça*, nº5, Abril de 1748).

Zambujana – (de zambujo+ana) s. f. Oliveira enxertada sobre **zambujo**. Estas árvores, segundo o povo, têm uma longevidade maior e logo atingem um porte mais nobre. O mesmo que **zambujeiro lambisqueiro**.

Zambujeiro – (de zambujo+eiro) s. m. O mesmo que **zambujo**. Também surge a designar o fruto do zambujo.

Zambujeiro lambisqueiro – O mesmo que **zambujana**.

Zambujo – (do ár. berbere *zabbuj*) s. m. Oliveira brava utilizada como **porta-enxerto** (Ribeiro, 1930, p.133). O seu fruto é designado por **azeitoninho**, dado o seu tamanho diminuto. O mesmo que **zambujeiro**.

Zorra – (do cast. *zorra*) s. f. O mesmo que **jorra**. Denominam por zorra os atrelados dos tractores que acarretavam água das lagoas duradouras no planalto de Santo António (Fernandes, 1996, p.162).

Apêndices:

A. Fontes para a História de vida dos lagares de azeite do Mosteiro

Lagar da Quinta de Chiqueda (Prazeres de Aljubarrota):

- Escritura de arrendamento, por nove anos, que dá o vigário doutor António Raimundo de Abreu Velho a Domingos Francisco Santareno, de Chiqueda de Baixo, da Quinta que consta de casas de lagar, olivais, terras de pão chamadas de Jardim, sob o foro de 76.000 réis. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.57, fls.190-191, 8 de Julho de 1803.
- "Hum lagar de azeite com seis varas, três caldeiras, secenta oliveiras da parte de fora, no mesmo sitio de Chaqueda de Sima, que tudo parte do norte, e nascente com o rio, e do sul e do poente com o publico". A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fls.497-498.
- O lagar de azeite é arrendado por um ano, em 10 de Novembro de 1833, a Domingos Francisco, sob o foro de 19.000 réis. O imóvel é avaliado em 600.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*
- Arrematação efectuada por Bernardo Pereira de Sousa, em 20 de Junho de 1839, de um "lagar de azeite, com seis varas, três caldeiras, e terra com secenta oliveiras (…) pela quantia de 700.000 réis ". A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.484, registo 620.
- Escritura de partilhas amigáveis dos herdeiros de Bernardo Pereira de Sousa. O quinhão de João Pereira de Sousa compreende, entre outros bens, o lagar de azeite, moinho, oliveiras e casas em Chiqueda, tudo avaliado em 2.000.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867.

- Escritura de doação e partilhas que faz Anunciação Ximenes Pereira, viúva de João Pereira de Sousa. O quinhão de Edmia Pereira de Sousa consta de "um lagar de azeite, movido a agua e canga (…) ". A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895.

- "Arrenda-se ou vende-se o lagar sito em Chiqueda, pertencente a Edmeia Pereira de Sousa. O comprador pode ficar com o preço de venda ou com parte d'elle a juro módico e a pagar a prestações". *Semana Alcobacense*, 580, 11 de Agosto de 1901.

- Escritura de compra que faz José Maria Furtado dos Santos, de Alcobaça, a Edmia Pereira de Sousa, entre outros bens, de um lagar de azeite em Chiqueda de Cima. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.65, fls.11-13, 14 de Maio de 1914.

- Escritura de doação entre vivos com reserva de usufruto que faz José Maria Furtado dos Santos a seus filhos. Ao herdeiro José Sanches Furtado, entre outros bens, doa "um lagar de fabricar azeite com dois moinhos, duas prensas hidráulicas, com dois moedores de azeitona, três varas automáticas com ligação com os dois moinhos e duas rodas hidráulicas (…) em Chiqueda de Cima". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.216, fls.23-39, 13 de Fevereiro de 1933.

Lagar da Cerca (Ataíja de Cima – S. Vicente de Aljubarrota):

- A administração do Santíssimo Sacramento (1772-1776) que tutela o imóvel menciona o seguinte: "Despendi no concerto das cazas de Atahije, lagares, e em cal, jornaes de pedreiros, e carpinteiros, e madeira, tudo por vários preços, trinta e outo mil sento e secenta réis". *Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça*, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.7.

- Novo registo de despesa "nas Ataíjas com pedreiros e serventes em vários concertos, portaes novos para o armazém e carreto da cal (…) ". *Livro do*

Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134, fl.20.

- "Huma Quinta chamada da Ataíja, que consta de Casas altas, Armazem, Corrais, e Palheiros, Lagar de Azeite com oito varas e quatro caldeiras, com huma Cerca moráda de terra de semiar, tudo pegádo no sítio da Alagoa da Ataíja de Sima termo de Aljubarrota, que parte de Norte com o Coronel Raimundo Veríssimo de Sousa, e do Sul com a dita Alagoa, do Nascente com Alexandre Francisco do mesmo lugar da Ataíja, e do Poente com a estrada". A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fl.497v.

- A Quinta da Ataíja é arrendada por um ano, em 22 de Dezembro de 1833, a António Dias sob a pensão de 23.000 réis. O imóvel e área adjacente são avaliados em 1.200.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Escritura de partilhas amigáveis entre os herdeiros de Joaquina Coelha. No quinhão de José Pereira Palmeira e Florinda Sousa constam, entre outros bens, duas sextas partes de um lagar de azeite que compreende duas varas, caldeira maior, uma casa de engenho, uma pia, palheiro da entrada e metade do palheiro com o respectivo sótão, tudo por 20.000 réis. No quinhão de Bernardino de Sousa e Quitéria Coelha constam, entre outros bens, duas sextas partes de um lagar de azeite que, com a parte do herdeiro José de Sousa, constitui a metade do prédio virada a nascente, com três varas, caldeira e mais acessórios, tudo por 20.000 réis. No quinhão de Mariano Silva e Maria Coelha constam, entre outros bens, duas sextas partes de um lagar de azeite que compreende a área virada a sul, com duas varas, caldeira pequena, casa do poço, palheiro de fora e metade do palheiro do meio, tudo avaliado em 10.000 réis. O quinhão de José de Sousa e Cristina Coelha pertence ao conjunto referenciado para o herdeiro Bernardino de Sousa, achando-se ainda indiviso. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.6, fls.7-11, 22 de Outubro de 1901.

- Escritura de empréstimo de 600.000 réis que faz o Dr. José Sanches de Figueiredo Barreto Perdigão a Manuel dos Santos Faz Tudo, da Lagoa do Cão. Como caução hipoteca "um prédio denominado a Quinta, no sítio da Ataíja de Cima que se compõe de casas, lagar e terra de semeadura. Este prédio constitui cinco sextas partes do prédio descrito na conservatória nº1910, fls.213 do lv. B, por compra que fizeram aos herdeiros de Joaquina Palmeira". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.5, fls.31-32, 6 de Dezembro de 1912.

- Escritura de venda, pela quantia total de 218$00, que faz Manuel dos Santos Faz Tudo, da Lagoa do Cão, a Francisco Vigário, da Ataíja de Cima. Entre outros bens consta "uma casa alta de primeiro andar (casa do monge lagareiro) com loja, metade duma arribana e chouso de semeadura no sítio da Lagoa dos Frades ou Quinta (…) ", imóvel que é transaccionado por 110$00. Conservatória do Registo Predial de Alcobaça, lv.129, fl.7, 17 de Abril de 1920.

Lagar da Fervença (Maiorga):

- No local da antiga fábrica de papel mandam os monges edificar um lagar de azeite. A construção do açude que vai servir a vala dos diferentes engenhos deve-se ao cardeal D. Henrique. NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1885). *O Mosteiro de Alcobaça (Notas históricas)*. Coimbra, Imprensa Progresso, p.13.

- Registo de despesa com cabouqueiros que quebraram a pedra para o lagar da Fervença (5.280 réis) e com pedreiros que assentaram as pedras para encanar as águas (omite a verba). (A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha*, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132.

- Registo de despesa com a reparação dos telhados e alpendres dos lagares da Fervença e de Chiqueda (18.200 réis). A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha*, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132.

- "Junto ao rio que vem de Alcobaça onde chamão a Fervença tem os Padres Bernardos eua grande Caza e dentro nella dous engenhos de azeyte com outo varas tudo com muita grandeza (…) ". A.N.T.T., *Dicionário Geográfico* (3ª parte, questão 16).

- Registo de despesa com a reparação do lagar da Fervença (4.160 réis). A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133 (Novembro de 1756).

- Abatimento na renda do moinho de Chiqueda e da azenha da Fervença em 80 alqueires de trigo para compensar o tempo de laboração dos lagares de azeite. A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães*, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134, fl.78v.

- O lagar de azeite é avaliado em 600.000 réis. Este imóvel é arrendado por dois anos, em 17 de Novembro de 1833, a José de Sousa Coelho sob a pensão de 17.000 réis. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Arrematação efectuada por Bernardo Pereira de Sousa, em 27 de Novembro de 1839, de uma "Casa de lagar, com dois engenhos, dez tarefas, dez varas, oito fuzos, cinco caldeiras, trinta ceiras, quatro talhas, uma colher e cinco chaves de fuzos: parte do norte e nascente com estrada publica, e sul e poente com o rio por 1.000.000 réis". A.N.T.T., carta de arrematação 434A, registo 3.635.

- Escritura de partilhas amigáveis feita pela viúva e filhos de Bernardo Pereira de Sousa. O quinhão de Ana Pereira de Sousa compreende moinhos, lagar de azeite e terras na Fervença avaliadas em 5.500.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867.

- Escritura de aforamento que faz Ana Pereira de Sousa da Trindade, viúva de João Pereira da Trindade, a Joaquim Ferreira D'Araújo Guimarães " (…) de um prédio que se compõe de moinho, casa de lagar de azeite e terra de semeadura, com a respectiva vala ou canal para a condução das águas, no sítio denominado a Fervença (…) ". O prédio é dado de aforamento perpétuo, sob o foro anual de 400.000 réis, com a obrigação do foreiro estabelecer no prazo de quatro anos uma

fábrica de fiação e tecidos. O aforamento só passa a definitivo depois de ser lavrada escritura pública da companhia. A senhoria do imóvel reserva um prazo de 60 dias após a ratificação da escritura para " (…) remover do prédio afforado as lagariças, tarefas, varas, pias, enceiramentos, e todos os mais objectos do lagar d'azeite (…) ". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fls.55-56, 11 de Janeiro de 1875.

- Escritura de ratificação do aforamento que faz Ana Pereira de Sousa da Trindade à Companhia de Fiação e Tecidos de Alcobaça. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.76, 6 de Fevereiro de 1875.

- Escritura de partilhas amigáveis dos bens que ficaram por morte de Ana Pereira de Sousa. A herdeira Clotilde Pereira de Sousa (casada com Augusto Rudolfo Jorge) recebe o domínio directo de um foro de 400.000 réis de que é enfiteuta a Companhia de Fiação e Tecidos de Alcobaça. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.80, fls.18-20, 2 de Junho de 1883.

- Escritura de reconhecimento de foro de 400.000 réis que faz a direcção da fábrica de Fiação e Tecidos de Alcobaça a Augusto Rudolfo Jorge. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.81, fls.18-19, 2 de Janeiro de 1884.

Lagar das Antas (Évora de Alcobaça):

- "Hum Lagar de Azeite de seis varas e tres caldeiras, sito onde chamam as Antas termo da Villa de Évora, com um piqueno olival pela parte do Sul, terra de semiar em redondo (…) avaliado em quatrocentos mil réis, em atenção ao estado em que se acha". A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fls.30, 504.

- O lagar de azeite é arrendado por um ano, em 8 de Dezembro de 1833, a Joaquim de Sousa Leão, sob a pensão de 3.374 réis. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Escritura de compra que faz Bernardo Pereira de Sousa, de Alcobaça, a António Borges da Silva, de Lisboa, do lagar das Antas que este tinha arrematado à Junta de Crédito Público por 240.000 réis. O lagar é adquirido por 400.000 réis. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.17, fls.57-58, 2 de Março de 1843.

- Hipoteca do lagar das Antas para cobrir o juro de 1.200.000 réis que deve José da Cruz Pereira, à sobrinha de João Pereira Rino, Gertrudes da Conceição Pereira. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.21, fls.18-19, 5 de Setembro de 1859.

- Escritura de partilha de bens que ficaram de José da Cruz Pereira (da Quinta da Mata – Vimeiro). No quinhão de João Pereira da Cruz consta o Lagar das Antas, avaliado em 275.000 réis. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fls.57-59, 10 de Janeiro de 1867.

- Escritura de juro de 1.200.000 réis que devem os herdeiros de José da Cruz Pereira a Henrique Crossford Rodrigues. O herdeiro João Pereira da Cruz dá de hipoteca especial o lagar de azeite e olival anexo. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fls.60-61, 14 de Janeiro de 1867.

Lagar da Lagoa Ereira (Casal da Lagoa – Turquel):

- Segundo pedra lavrada na frontaria o lagar data de 1743.

-"Hum Lagar de Azeite, sito onde chamam a Lagôa, que consta de oito varas, e algumas aroinádas, que parte de todos os lados com baldios da charneca, avaliado em dozentos e cincoenta mil reis". A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fls.31v.

- O lagar de azeite é arrendado por um ano, em 21 de Novembro de 1833, a Francisco Leiria, sob a pensão de 5.333 réis. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Arrematação efectuada por Joaquim Pereira da Conceição, em 25 de Abril de 1836, de um “Lagar de fazer azeite com oito varas, tendo arruinadas algumas varas, situado em um baldio no sitio da Alagoa, limite de Turquel por 260.000 réis”. A.N.T.T., carta de arrematação 484, registo 624.

- Escritura de juro de 730.000 réis que deve Maria Rosária Jesus, viúva de José Pereira da Conceição, a José Sanches de Figueiredo Barreto. Hipoteca, entre outros bens: “Hum lagar de azeite com seis varas, três caldeiras de cobre e mais pertenças com seu olival pegado no sitio da Lagoa (…) ”. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.10, fls.99-100, 30 de Abril de 1856.

- Escritura de compra que faz José Rosa de Turquel a Maria do Rosária Pereira da Conceição de um “ (…) lagar chamado da Lagoa, um olival junto ao mesmo, e uma terra chamada a Thesadoura e a charneca ao Cabeço do seixo”. Os bens são adquiridos por 400.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.41, fls.18-20, 29 de Julho de 1861.

- Escritura de compra que faz José Joaquim Madeira, de Turquel, a José Rosa de um “ (…) lagar de moer azeitona na relva da lagoa com seus logradouros e com todos seus utensílios, sendo 200.000 réis pelo lagar e logradouros e 200.000 réis pelos utensílios”. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.41, fls.73-74, 8 de Janeiro de 1862.

- Escritura de compra que faz António Ribeiro, do Carvalhal de Turquel, a Francisco José Rodrigues, do lagar da Lagoa. Declara, o primeiro outorgante, que é proprietário do lagar por herança de seu sogro José Joaquim Madeira e que o vende por 200.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.84, fl.27, 6 de Setembro de 1888.

- Este lagar laborou até à década de sessenta do século XX. Nos anos quarenta ainda funcionavam duas prensas de vara.

Lagar da Laje (Azenha de Baixo – Turquel):

- "Lagar de azeite sito onde chamão a Laje que consta de quatro varas, algumas oliveiras ao redor do lagar, que parte do norte com serventia, sul e nascente com fazenda do fidalgo de Alcobaça, poente com o rio de Agoa, avaliado em duzentos mil réis". A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fls.31v.

- O lagar de azeite é arrendado por um ano, em 17 de Novembro de 1833, a Joaquim de Sousa Leão, sob a pensão de 6.400 réis. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Escritura de partilha de bens que ficaram de José da Cruz Pereira (da Quinta da Mata do Vimeiro). Na meação da viúva Maria das Neves consta uma terra de semeadura, com oliveiras e lagar de azeite no sítio da Laje, tudo avaliado em 500.000 réis. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fls.57-59, 10 de Janeiro de 1867.

- Escritura de partilhas amigáveis que fazem os herdeiros de Maria das Neves. No quinhão do padre Manuel Pereira da Cruz consta o lagar da laje com suas oliveiras e terra de semeadura, tudo avaliado em 200.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.70, fls.41-45, 17 de Agosto de 1882.

- O lagar foi remodelado em 1910, altura em que terá sido instalado um engenho de tracção animal com três galgas e raspadeira. Nos anos cinquenta ainda trabalhavam as quatro varas do lagar. Foi por esta altura que se adquiriu a prensa hidráulica (Joaquim Manso, moedor).

B. Fontes para a história de vida dos moinhos do Mosteiro[1]

Moinho do Mosteiro[2] (Alcobaça):

- "Dentro do ditto Mosteyro conservam hum moinho de trez pedras, que lhe moem a farinha necessaria para o pam dos Religiozos, criados, e pobres que vêm a sua portaria (…) ". A.N.T.T., *Dicionário Geográfico*, Vol.I, fl.43 (3ª parte, questão 16).

- "Também a grande cheia da noite de 11 de Novembro de 1772 fez precizo ao Mosteiro romper hu monte para encanar as agoas para os Moinhos, cozinha, e mais officinas do Mosteiro, por haver a mesma cheia destruhido a antiga corrente das mesmas agoas, impossibilitando de todo o seu concerto". B.N.L., cód.1493, fl.38.

- O moinho é arrendado por um ano, em 23 de Fevereiro de 1834, a António José Chaves, sob o foro de 190 alqueires de trigo e 190 alqueires de milho. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Em resposta ao pedido da Câmara de Alcobaça que vem solicitar a posse dos moinhos da Praça e do Mosteiro para suprir o défice da contabilidade municipal, comunica-se o parecer negativo da tutela invocando o privilégio desproporcionado " (…) de conceder a um concelho o valor de seis contos e novecentos mil reis importancia em que foram avaliados os moinhos, que se pedem, e que rendem annualmente mil cento e sessenta alqueires de milho, alem

---

[1]Este descritivo não engloba a totalidade dos moinhos que os cistercienses possuíam nos coutos de Alcobaça.

[2]Iria Gonçalves refere que a documentação designa esta unidade por moinho da Abadia. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, p.117.

do valor dos pardieiros que monta a mais de um conto (…) “. A.D.L., Governo Civil, 1ª Repartição – Ministérios, cx.1, 22 de Outubro de 1835.

- Escritura de aforamento do moinho do Mosteiro que faz Francisco Pereira da Trindade à Câmara Municipal de Alcobaça. Fica o foreiro com direito de uso e exploração do laranjal (de onde deriva a designação de claustro do laranjal) e pardieiros da água-ardente anexos à casa do moinho. O foreiro compromete-se a pagar anualmente o foro de 200.000 réis desde que a Câmara lhe garanta a servidão das águas, obrigando-se a ceder a água para rega da Cerca apenas pelos canais antigos. Para evitar prejuízos futuros e quebra unilateral do contrato, alerta a edilidade para que no local onde laborava o engenho de serrar do Mosteiro não seja autorizado ofício similar. Como caução hipoteca, entre outros bens, o moinho da Fontinha. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.2, fls.18-22, 18 de Maio de 1838.

- Requerimento de João Emílio de Magalhães solicitando à Câmara que o enfiteuta do moinho do Mosteiro deixe de fazer passagem pela sua Quinta (Cerca de Fora) para visitar as águas do seu moinho. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.6, 10 de Fevereiro de 1843.

- João Emílio de Magalhães comunica à Câmara que colocou uma acção em tribunal contra o enfiteuta do moinho do Mosteiro para lhe negar a serventia de pé posto às águas da levada. A Câmara resolve assumir a defesa do direito de serventia. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.13-14, 12 de Julho de 1843.

- João Emílio de Magalhães comunica pessoalmente ao executivo camarário ter obtido sentença a seu favor a propósito da serventia para o açude do moinho do Mosteiro. O enfiteuta Francisco Pereira da Trindade perde o direito de livre acesso à levada e açude através da Cerca de Fora. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.98, 14 de Outubro de 1846.

- Requerimento de Francisco Pereira da Trindade à Câmara Municipal solicitando a redução do foro de 200.000 réis que paga do moinho do Mosteiro. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.130-131, 16 de Fevereiro de 1850.

- Requerimento dos herdeiros de Francisco Pereira da Trindade à Câmara Municipal solicitando a encampeação do foro do moinho do Mosteiro ou a sua redução em 60.000 réis. A vereação, embora reconheça os fundamentos da petição, declara que não tem competência para resolver o assunto e, por isso, decide expor o caso ao conselho do distrito. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.151, 3 de Abril de 1851.

- O procurador dos herdeiros de Francisco Pereira da Trindade expõe, à Câmara Municipal, os prejuízos que estão sofrendo os enfiteutas do moinho, em virtude do extravio de águas da levada e pede para que se cumpram as condições da escritura de aforamento. B.M.A., lv.10 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.89-90, 16 de Agosto de 1854.

- Requerimento de Ricardo Henriques Monteiro e de António Victorino da Fonseca Froes declarando que, na qualidade de enfiteutas de dois foros de que a Câmara é directa senhoria, pretendem alterar a primitiva divisão dos emprazamentos. Ricardo Monteiro que tem de foro o moinho do Mosteiro, laranjal, pátio e casas anexas cede, ao segundo enfiteuta, uma parte do pátio e recebe, em contrapartida, de Victorino Froes, que tem aforado a celeiraria, a casa dos armários que fica por cima do moinho. A Câmara concorda que a divisão é vantajosa para os dois prédios. B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.47-49, 7 de Agosto de 1862.

- Escritura de permuta que fazem entre si António Victorino da Fonseca Froes e Ricardo Henriques Monteiro, na qualidade de enfiteutas de dois prédios foreiros à Câmara Municipal. O primeiro outorgante concede ao segundo a casa dos armários que fazia parte do prédio da Celararia e recebe em troca um pedaço do pátio. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.42, fls.33-35, 19 de Setembro de 1862.

- Requerimento de Ricardo Henriques Monteiro, de Lisboa, solicitando permissão para vender o domínio útil de um foro de 200.000 réis imposto numa azenha de que a Câmara é senhoria. O foro vai ser vendido a João Pereira pela quantia de 400.000 réis. A Câmara autoriza o pedido sob condição de pagamento do laudémio e de escritura de reconhecimento do foro no prazo de 30 dias.

B.M.A., lv.12 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.70-71, 4 de Dezembro de 1862.

- Requerimento de João da Silva Ferreira Rino (genro de João Pereira), da Quinta da Gafa, a solicitar à Câmara, na qualidade de enfiteuta do moinho do Mosteiro, que lhe designe serventia livre por onde se possa servir para ir ao açude e mandar limpar a vala. Foi adiada a discussão para a próxima sessão. B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.111-112, 23 de Julho de 1866.

- A pretensão é indeferida sobre o argumento que " (…) até hoje ninguém contestou ao suplicante a posse das serventias legalmente constituídas ao tempo da compra do prédio aforado feita por João Pereira ao enfiteuta Ricardo Henriques Monteiro". B.M.A., lv.13 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.112-113, 1 de Agosto de 1866.

- Escritura de reconhecimento de foro de 200.000 réis feita por João da Silva Ferreira Rino à Câmara Municipal como senhoria directa do moinho do Mosteiro. Declara que recebeu este prazo de seu sogro João Pereira, que o tinha adquirido aos herdeiros de Francisco Pereira da Trindade. Neste prazo inclui-se uma casa contígua ao moinho e o laranjal que lhe fica defronte. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fl.48, 2 de Dezembro de 1866.

- Rectificação da escritura anterior, em que se declara que João Pereira era enfiteuta de um prazo imposto no moinho do Mosteiro, com uma casa contígua e celeiro com laranjal pegado. A Câmara reconhece o direito ao enfiteuta de recurso ao tribunal para recuperar a serventia da levada e açude. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fl.49-50, 6 de Dezembro de 1866.

- Acção interposta por João da Silva Ferreira Rino contra a Câmara Municipal com o fundamento que lhe seja atribuída uma serventia desembaraçada para aceder à vala e açude do moinho do Mosteiro. B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.41-42, 24 de Fevereiro de 1868.

- Novo requerimento de João da Silva Ferreira Rino à Câmara a solicitar a atribuição de uma serventia livre para a levada e açude. B.M.A., lv.14 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., 15 de Julho de 1868.

- Escritura de doação do moinho do Mosteiro que faz João da Silva Ferreira Rino, por morte de sua mulher Cristina Máxima Pereira Rino, a sua filha Júlia Máxima Pereira Rino casada com Victorino d'Avellar Froes, da Quinta Nova de Alfeizerão. Neste acto é referido que os louvados avaliaram a azenha em cinco contos e seiscentos mil réis, sendo, contudo, deduzidos 200.000 réis para compensar o proprietário da azenha da limpeza da levada. O proprietário do moinho da Praça fica com o direito de usufruto da água que corre pela levada (informação adicional por ter ficado omissa no inventário). A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.66, fls.188-189, 2 de Maio de 1881.

- "Arrenda-se um moinho chamado do Mosteiro, com quatro mós e casas contíguas, sito na rua D. Pedro V, em Alcobaça, pertencente a D. Júlia Rino". *Semana Alcobacense*, 877, 9 de Junho de 1907.

- Escritura de arrendamento por dez anos que dá Júlia Rino a Joaquim Serrano de Figueiredo de " (…) uma asenha ou moinho com quatro mós (denominada do "Mosteiro") e uma casa alta ligada ao moinho, (…) a confrontar do norte com rio, sul com rua D. Pedro V, nascente com a senhoria e poente com Joaquim Pereira (…) ", sob o foro mensal de 12$00. Autoriza-se o arrendatário a substituir as mós velhas por outras novas, podendo, ao termo do contrato, levantá-las ou ser indemnizado no caso de transitarem para o arrendatário que lhe suceder. Cumpre ainda ao rendeiro as valagens, reparos e conservação do imóvel. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.54, fls.1-2, 27 de Março de 1917.

- Escritura de compra, pela quantia de 30.000$00, que faz Alfredo Pereira da Trindade de um moinho de água com quatro pedras e casa de primeiro andar denominado de moinho do Mosteiro, na rua D. Pedro V, a Manuel Coelho Norte Júnior, da Moita do Poço. Joaquim Serrano de Figueiredo, na qualidade de arrendatário, desiste do direito de preferência sobre o imóvel. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.164, fls.49-50, 25 de Setembro de 1930.

- Escritura de arrendamento que dá Alfredo Pereira da Trindade a Dália da Cunha Pereira de um prédio (com cave, lojas, primeiro andar e águas furtadas) mandado edificar no espaço do antigo moinho do Mosteiro. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.194, fls.31-33, 1 de Março de 1932.

Moinho da Praça (Alcobaça):

- No Dicionário Geográfico menciona-se que o moinho da Praça " (...) faz moer quatro pedras as farinhas necessárias aos seos moradores, e mais pessoas que para o mesmo fim recorrem ao ditto moinho". A.N.T.T., Dicionário Geográfico, Vol.I, fls.43-44 (3ª parte, questão 16).

- Escritura de arrendamento, por três anos, do moinho da Praça que faz Bernardino da Silva ao Real Mosteiro, sob o foro de 13 moios e 3 alqueires de pão meado, a pagar de dois em dois meses na tulha do Mosteiro. O Mosteiro escusa-se a abater a renda por ocasião de limpezas na levada. Reconhece, porém, que o rendeiro deverá ser ressarcido quando a água for desviada para o engenho de serrar, desde que esta subtracção inutilize o funcionamento de alguma mó. O rendeiro deverá deixar as oito pedras correntes e moentes por um período de seis meses. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.9-11, 12-13, 16 de Junho de 1828.

- O moinho da Praça e casas anexas são dados de arrendamento por um ano, em 2 de Junho de 1834, a Bernardino da Silva, sob a pensão de 310 alqueires de trigo e 310 alqueires de milho. Os imóveis são avaliados em cinco contos. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- "Hum moinho com quatro pedras, duas alveiras, e duas segundeiras com seu Pátio e currais e huma pequena caza que serve de taberna situado na Praça desta Villa que parte do Norte com herdeiros do Padre António Marques, Sul com Praça desta Villa, Nascente com asougue desta ditta Villa e serventia de vários para a agoa da Levada, e Poente com rio (…) ". Vendido ao Conde de Lumiares, juntamente com a Quinta da Gafa, em 4 de Maio de 1836. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça*, fls.5-6,8.

- Escritura de arrendamento, por três anos, do moinho da Praça que toma Bernardino da Silva da mão do Conde de Lumiares, sob o foro de 720 alqueires de

pão meado (trigo e milho), a pagar pelo S. João e Natal. O rendeiro compromete-se a moer todo o pão necessário ao senhorio, sem que dele retire maquia. Mais cumpre manter a vala da levada limpa, tarefa em que será auxiliado pelo rendeiro da Cerca e do moinho de dentro (do Mosteiro). A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.16-17, 25 de Janeiro de 1837.

- Escritura de emprazamento em fatiosim perpétuo que toma Francisco Pereira da Trindade da mão do Conde de Lumiares, sob o foro de 480 alqueires de pão meado, a pagar no final de cada ano na Quinta da Gafa. Cumpre ao enfiteuta manter no moinho o rendeiro Bernardino da Silva, recebendo dele a pensão de 600 alqueires de pão meado. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.23-26, 30 de Janeiro de 1837.

-Escritura de aforamento que faz Francisco da Fonseca a Francisco Pereira da Trindade de um engenho alveiro no moinho da Fontinha ou da Praça. A.D.L., C.N.A., 10ºof., 12 de Abril de 1837.

- Escritura de arrendamento, por três anos, do moinho da Fontinha que toma José do Couto da mão de Francisco Pereira da Trindade, sob o foro de 240 alqueires de trigo e 240 alqueires de milho, a pagar em mensalidades de 40 alqueires. No caso dos engenhos pejarem em virtude de cheia, o senhorio compromete-se a conceder duas mós, uma alveira e outra segundeira, do moinho da Praça. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.2, fls.73-75, 17 de Dezembro de 1842.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que dá Francisco da Fonseca a Caetano de Barros de uma mó que tem no moinho da Praça, sob o foro de 60 alqueires de trigo, a pagar em semestres. Caso o senhorio não queira receber o género, o rendeiro obriga-se a pagar o alqueire pelo preço corrente no mercado. Proíbe qualquer alargamento ou estreitamento do cuvo. Manda ainda que ao termo do arrendamento o pouso não tenha menos de um palmo de testa e a corredora palmo e torno. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fl.47, 11 de Maio de 1844.

- Requerimento de Francisco Pereira da Trindade à Câmara Municipal de Alcobaça a solicitar autorização para instalar um pisão junto à Ponte da Praça/Moinho da Praça. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.31, 16 de Agosto de 1844.

- Indeferimento do pedido de Francisco Pereira da Trindade para instalar um pisão. B.M.A., lv.9 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fl.32, 23 de Agosto de 1844.

- Escritura de compra que faz Francisco Pereira da Trindade a Francisco da Fonseca de um engenho alveiro no moinho da Fontinha ou da Praça por 200.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.5, fls.78-79, 9 de Setembro de 1844.

- Escritura de arrendamento, por dez anos, que dá João da Silva Ferreira Rino de umas casas junto à levada e de outra contígua aos moinhos na rua de Santo António (moinho da Praça) a João Gambino que aí vai, posteriormente, instalar uma fábrica de papel. O rendeiro obriga-se a nunca tirar água da levada que comprometa o funcionamento dos moinhos. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.19, fls.115-116, 10 de Agosto de 1865. Sobre a história de vida desta fábrica de papel, veja-se: A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.73, fls.48-49, 6 de Outubro de 1883; 10ºof., lv.109, fls.33-35, 20 de Junho de 1896; 10ºof., lv.117, fls.33-34, 7 de Novembro de 1901, fls.34-35, 7 de Novembro de 1901; 13ºof., lv.35, fls.19-20, 9 de Junho de 1904. Por seu turno, Francisco Gambino afora ao Dr. Francisco Baptista de Almeida Pereira Zagallo um pedaço de terra na Cerca de Dentro para assentamento de uma fábrica de papel. Veja-se: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.27-28, 3 de Agosto de 1895; A.D.L., Governo Civil, *Autos de Concessão de Licenças Industriais*, cx.1 (1897).

- Requerimento de João da Silva Ferreira Rino e José Eduardo Raposo de Magalhães comunicando à edilidade que as chuvas demoliram parte do muro da Cerca de Fora, muro esse que serve de guarda da levada que conduz as águas para os moinhos e chafariz público. A Câmara concorda em contribuir com um terço das obras de restauro. B.M.A., lv.16 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.199-200, 24 de Julho de 1877.

- Requerimento do moleiro Raimundo Francisco Canha a pedir a anulação da contribuição municipal directa de 1877 do moinho da rua de Santo António (antiga rua da Praça), pelo motivo de nesse ano não ter lá exercido a sua actividade. B.M.A., lv.17 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.90-91, 3 de Março de 1879.

- Consentimento que dá Maria da Nazaré Pereira Rino à colocação de uma porta de acesso no topo da levada que conduz a água para os moinhos situados na rua 16 de Outubro (antiga rua da Levada). A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.75, fl.19, 10 de Junho de 1884.

- "Mós: Arrendam-se duas mós no moinho da Praça n'esta Villa. Trata-se na Quinta da Gafa". *Semana Alcobacense*, 844, 21 de Outubro de 1906.

- Escritura de doação que faz Maria da Nazaré Pereira Rino, com anuência de seu marido Francisco Xavier de Oriol Pena, a sua sobrinha Maria Joana Rino Froes do moinho da Praça e do moinho que está instalado na antiga fábrica de papel na rua 16 de Outubro. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.83, fls.37-38, 14 de Julho de 1911.

- "Moinhos da Praça: Vendem-se ou permutam-se por foro grande, estes moinhos e logradouros, no centro d'esta Villa, com muito boa queda d'agua". *Semana Alcobacense*, 1084, 4 de Junho de 1911.

- Escritura de convenção antenupcial celebrada entre Joana Rino Froes e José Paulino Marecos Mouzinho de Albuquerque. A título de dote, a primeira outorgante, leva para o casamento o moinho da Praça e o moinho instalado na antiga fábrica de papel. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.86, fls.37-38, 5 de Dezembro de 1911.

-- Escritura de arrendamento, por dezanove anos, que dá José Paulino Marecos Mouzinho de Albuquerque e sua mulher Maria Joana Rino Froes Mouzinho de Albuquerque a António do Couto e Silva, comerciante de Alcobaça, do moinho e pátio na rua 16 de Outubro, sob a renda anual de 360$00, a pagar mensalmente na casa dos senhorios em Lisboa. Autoriza-se que o rendeiro utilize o prédio para outra indústria, além da moagem, desde que mantenha os engenhos existentes. Enquanto durar o arrendamento os senhorios prescindem de quaisquer direitos sobre a água da levada. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.32, fls.19-20, 7 de Abril de 1915.

- Demolição dos moinhos no ano de 1940 para instalação da moagem de Duarte Ferreira Cardoso. Os moinhos localizavam-se ao fundo da rua Alexandre Herculano (antiga rua de Santo António), junto à rua 16 de Outubro e ponte sobre

o Baça. VILLA NOVA, Bernardo. (1941). *O Progresso Urbano da Vila de Alcobaça*. Lisboa, Imprensa Lucas, p.7.

Moinho da Quinta de Chiqueda (Prazeres de Aljubarrota):

- Despesa de 37.620 réis, no mês de Agosto de 1756, com valadores no rio de Chiqueda e Fervença e levada do moinho. A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133).
- Escritura de arrendamento, por três anos, a principiar no dia de S. João de 1780, que toma Sebastião Marques sob o foro de 9 ½ de pão meado, metade de trigo e a outra metade de milho e cevada, e 24 galinhas. A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro da Tulha do Triénio do P. M. Fr. Alexandre de Vasconcelos*, nº12 (1780-1782), mç.6, cx.133, fl.3.
- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, por três anos, a principiar no dia de S. João de 1786, que toma José Roiz Santareno sob o foro de 10 moios de pão meado, metade de trigo e a outra metade de milho e cevada, e 24 galinhas. A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães*, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134, fl.3.
- Abatimento de 80 alqueires de trigo na renda dos moinhos de Chiqueda e da azenha da Fervença pelo tempo em que laboraram os lagares de azeite. A.N.T.T, Mosteiro de Alcobaça – *Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães*, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134, fl.78v.
- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, por três anos, a principiar no dia de S. Simão de 1790, que toma Domingos Francisco Santareno sob o foro de 325 alqueires de trigo, 157 de cevada e 157 de milho. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz e das Igrejas e do Forno da Poia*, fl.14.
- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda que toma José Francisco Santareno sob o foro de 325 alqueires de trigo, 158 de cevada e 158 de

milho e um porco gordo de quatro arrobas ou 6.400 réis por ele. O rendeiro compromete-se a fazer as valagens necessárias à sua custa. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz e das Igrejas e do Forno da Poia*, fl.14.

- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, celebrada no ano de 1800, que toma José Francisco Santareno sob o foro de 406 alqueires de trigo, 203 de cevada e 203 de milho e um porco gordo de quatro arrobas ou 6.400 réis por ele. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz e das Igrejas e do Forno da Poia, fl.14.

-- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, por quatro anos, a principiar em 1802, que toma José Francisco Santareno sob o foro de 351 alqueires de trigo, 175 de cevada e 175 de milho e um porco gordo de quatro arrobas ou 6.400 réis por ele. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz e das Igrejas e do Forno da Poia*, fl.34.

- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, por três anos, a principiar em 1807, que toma José Francisco Santareno sob o foro de 350 alqueires de trigo, 175 de cevada e 175 de milho e um porco gordo de quatro arrobas ou 6.400 réis por ele. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz e das Igrejas e do Forno da Poia*, fl.14.

- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, por três anos, a principiar no dia de S. Simão de 1814, que toma Manuel Vicente por 9 moios de pão meado, a saber 720 alqueires de trigo, 135 alqueires de milho e 135 alqueires de cevada, e um porco de quatro arrobas. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz e das Igrejas e do Forno da Poia*, fl.48v.

- Escritura de arrendamento dos moinhos de Chiqueda, por três anos, a principiar em 1822, que toma Domingos Francisco Santareno sob o foro de 3 moios de pão terçado, a saber duas partes de milho e uma de trigo. A.N.T.T,

Mosteiro de Alcobaça – *Livro da Tulha do Real Mosteiro de Alcobaça*, nº16 (1822-1825), mç.7, cx.134, fl.82.

- Contrato de sublocação que fazem entre si Francisco dos Santos Mendrico, da Lagoa do Cão, e José da Silva Ramalho, da Cumeira de Santa Catarina. O primeiro outorgante declara que tinha tomado de arrendamento aos religiosos de S. Bernardo um moinho de quatro pedras, chamado de Chiqueda de Cima, pelo tempo de três anos, sob o foro de 312 alqueires de pão meado … A.D.L., C.N.A., 8ºof., lv.48, fl.102, 17 de Julho de 1825.

- Escritura de arrendamento, por três anos, do moinho de cima de Chiqueda a Francisco dos Santos, da Lagoa do Cão, sob o foro anual de 3 moios e 31 alqueires de pão terçado, a saber 1 moio, 10 alqueires e quase 3 oitavas de milho, outro tanto de milho e o mesmo de cevada, a pagar de dois em dois meses no Mosteiro, medido na sua tulha e pelo alqueire dela. Na altura de funcionamento do lagar de azeite, o administrador do lagar avaliará o prejuízo para o moinho e abaterá a renda que julgar conveniente. O rendeiro é obrigado sempre a satisfazer a renda independentemente de " (…) falta de frutos seccas inundacoens de agoas (…) ". A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.48, fls.8-9, 16 de Junho de 1828.

- O moinho é arrendado, por um ano, a António Francisco, em 22 de Junho de 1834, sob o foro de 78 alqueires de trigo e 78 alqueires de milho. O imóvel é avaliado em 1.680.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S.Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Arrematação efectuada por Bernardo Pereira de Sousa, em 26 de Abril de 1836, de uns " moinhos de agoa com quatro pedras e um chouso anexo no sitio de Chaqueda de Cima, que confrontam do Norte e Nascente com estrada, Sul e Poente com rio (…) pela quantia de 1.900.000 réis". A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.484, registo 619.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que dá Bernardo Pereira de Sousa a António Francisco, de Chiqueda, de uns moinhos denominados Constitucionais, sob o foro anual de 6 moios de pão meado (trigo e milho). A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fl.3, 20 de Junho de 1839.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que dá Bernardo Pereira de Sousa a Francisco Domingues de uns moinhos denominados Constitucionais, sob o foro anual de 6 moios de pão meado (trigo e milho), " (…) tudo bom limpo e capas de receber conforme o receber das maquias (…) ". O rendeiro obriga-se a vigiar o lagar de azeite. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.8, fl.80, 12 de Abril de 1840.

- Participação do procurador fiscal relatando que Bernardo Pereira de Sousa fez, indevidamente, obras no moinho de Chiqueda, alteando o açude e cuvos, alteração que permite o alagamento do caminho da margem sul. A vereação camarária decide mandar averiguar, nomeando uma comissão constituída pelo próprio presidente e dois vereadores. B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.117-118, 2 de Agosto de 1860.

- A comissão nomeada para apurar o impacto das modificações introduzidas no açude e cuvos verifica que as obras provocaram a subida de um metro do nível das águas na represa, situação que no Inverno tornará intransitável a estrada da margem sul. B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.118, 6 de Agosto de 1860.

- O proprietário, face ao embargo das obras, requer uma nova vistoria ao local, pois advoga que, com algumas alterações, podia conciliar o seu interesse com o trânsito na margem sul. A comissão anui ao pedido. B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.118-119, 9 de Agosto de 1860.

- A comissão autoriza a construção de um aqueduto desde a ponte da pedra até à represa do moinho. B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.119-120, 10 de Agosto de 1860.

- Nas partilhas amigáveis celebradas entre a viúva e filhos de Bernardo Pereira de Sousa, o herdeiro João Pereira de Sousa recebe, entre outros bens, uma lagar, moinho, oliveiras e casa em Chiqueda, tudo avaliado em dois contos de réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867.

- Requerimento de João Pereira de Sousa pedindo licença para continuar a passar as águas (que alimentam o moinho) para rega da Quinta das Freiras através da estrada pública, prontificando-se a tê-la sempre disponível para o

trânsito. Deferido. B.M.A., lv.11 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.119-120, 10 de Agosto de 1860.

- Escritura de arrendamento, por seis anos, que dá Maria Anunciação Ximenes Pereira (viúva de João Pereira de Sousa) do moinho de Chiqueda e quintal anexo a António Carreira, sob a pensão anual de 240.000 réis. A senhoria garante o direito de se servir da água para o lagar de azeite e regas, descontando na renda o uso. Mais informa que o moinho de quatro pedras tem um valor venal de 4 contos de réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.90, fls.92-93, 3 de Dezembro de 1890.

- Escritura de doação e partilhas que fazem Maria Anunciação Ximenes Pereira e filhos. A herdeira Edmia Pereira de Sousa recebe um moinho com seis pedras e um lagar de azeite movido a água e canga. Fica obrigada a conceder ao seu irmão Bernardino Pereira de Sousa água para a rega da Quinta das Freiras desde 1 de Maio a 30 de Setembro. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.104, fls.16-19, 16 de Julho de 1895.

- Escritura de arrendamento do moinho de Chiqueda, por seis anos, que dá Edmia Pereira de Sousa a Bento dos Santos Mendrico e mullher Florinda Joaquina, de Chiqueda, servindo de fiador António dos Santos Mendrico, sob o foro anual de 276.000 réis. A senhoria fica com o direito de se servir da água necessária para o lagar de azeite, abatendo a renda caso deixe de laborar alguma pedra do engenho. Os rendeiros podem beneficiar da venda das águas de rega, exceptuam-se as águas que, de 1 de Maio a 30 de Setembro, têm de dar para as regas na Quinta das Freiras. Cumpre aos rendeiros aparelhar o moinho e pagar a contribuição industrial. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.108, fls.81-83, 14 de Dezembro de 1896.

- "Arrenda-se ou vende-se o lagar sito em Chiqueda, pertencente a D. Edemeia Pereira de Souza. O comprador pode ficar com o preço de venda ou parte d'elle a juro módico a pagar em prestações". *Semana Alcobacense*, 580, 11 de Agosto de 1901.

- Escritura de arrendamento do moinho de Chiqueda, por seis anos, que dá Edmia Pereira de Sousa a Bento dos Santos Mendrico sob a pensão anual de

276.000 réis. A senhoria fica com o direito de se servir da água necessária para o lagar de azeite, abatendo a renda caso deixe de laborar alguma pedra do engenho. O rendeiro tem o direito de receber a justa indemnização da água que fornecer para rega das propriedades confinantes. Fica ainda o rendeiro obrigado a dar a água para a rega da Quinta das Freiras, desde 1 de Maio a 30 de Setembro. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.11, fls.11-14, 8 de Janeiro de 1903.

- Escritura de compra que faz José Maria Furtado[3] a D. Edmia Pereira de Sousa de um moinho com seis pedras sito em Chiqueda, entre outros bens. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.65, fls.11-13, 14 de Maio de 1914.

- Escritura de doação entre vivos com reserva de usufruto que faz José Maria Furtado dos Santos a seus filhos. À herdeira Teodora Sanches Furtado, entre outros bens doa "um moinho com quatro pedras e quintal situado em Chiqueda de Cima". A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.216, fls.23-39, 13 de Fevereiro de 1933.

Escritura de arrendamento de usufruto pelo prazo de 10 anos e a renda mensal de 1.200$00 que dá Teodora de Almeida Sanches Furtado, viúva de José Maria Furtado dos Santos, a seus filhos, noras e genros. Aos outorgantes José Sanches Furtado e Maria Zulmira Faro Albuquerque Sanches Furtado cabe, entre outros bens, " (…) dois moinhos movidos a água, um lagar de azeite e logradouros (…) " em Chiqueda de Cima. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.235, fls.47-50, 30 de Janeiro de 1934; 13ºof., lv.236, fls.47-50, 30 de Janeiro de 1934.

- Escritura de constituição de hipoteca que fazem José Sanches Furtado e outros à Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Alcobaça, em que entre outros bens contam dois moinhos de água e um lagar de azeite em Chiqueda de Cima. A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.293, fls.26-29, 28 de Janeiro de 1937.

- Posteriormente dá lugar a uma moagem (a moagem do Canário). Nos anos 60 instala-se neste local uma sociedade de rações (Nutrigado).

[3]José Maria Furtado dos Santos era um activo proprietário e industrial alcobacense. Entre outras actividades foi sócio da "Empresa de Curtumes de Alcobaça" e fez parte da direcção da "Caixa de Seguro Mútuo Pecuário de Alcobaça", da "Cooperativa de Consumo da Região Agrícola de Alcobaça" e do "Sindicato Agrícola de Alcobaça" …

Moinho das Freiras [4](Chiqueda):

- Escritura de arrendamento, por quatro anos, que faz João Francisco Santareno ao Mosteiro de Cós, sob o foro de 351 alqueires de trigo, 175 alqueires e ½ de milho, 175 alqueires e ½ de cevada e um porco gordo de quatro arrobas ou 10.400 réis por ele a pagar no dia de S. Simão. Em caso de alagamento dos moinhos ou açude os rendeiros só têm de prestar contas das rendas vencidas. O senhorio compromete-se ainda a mandar limpar as valas no segundo ano do arrendamento, ficando as restantes limpezas a custas do rendeiro. Cumpre ainda ao rendeiro reparar o tremunhado e pôr mós novas, que poderá retirar findo o arrendamento… A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.34, fls.148-150, 14 de Novembro de 1802.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que faz Joaquim António, sapateiro de Chiqueda, ao Mosteiro de Cós, sob o foro de 9 moios de pão terçado (trigo, milho e feijão em idêntica proporção), a pagar no dia de S. Simão. A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.1, fls.19-21, 23 de Abril de 1821.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que faz António Francisco Santareno e sua mulher Maria Josefa, do Casal dos Ganilhos (Aljubarrota), ao Mosteiro de Cós, sob o foro de 150 alqueires de trigo, 150 de milho e 30 de cevada, posto à custa dos rendeiros no celeiro do Mosteiro. O senhorio obriga-se a mandar fazer, as vezes que forem necessárias, a limpeza das valas e açude do moinho, assim como a substituir os cuvos e reparar a casa do moinho. Em caso de alagamento dos moinhos ou açude os rendeiros só têm de prestar contas das rendas vencidas. Os rendeiros são incumbidos de aparelhar o moinho de “ (…) tremunhados, pedras, sigorelha, rodízios, e seteiras (…), deixando ao termo do contrato os engenhos correntes e moentes por um prazo de seis meses. Compete-lhes ainda velar pelo bom estado das casas do moinho, tulha, cuvos; a manter a casa dos moinhos com todo o asseio… A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.38, fls.39-40, 24 de Julho de 1828.

[4]Este moinho pertencia ao Mosteiro de Cós.

- Arrematação efectuada por José Victorino da Fonseca Froes, em 10 de Janeiro de 1840, de um " (…) Moinho sito a Chaqueda de Baixo com três pedras, e dous bocados de quintaes, que pertencera ao Convento das Religiosas da Ordem de S. Bernardo em Coz (…) parte do norte, sul e nascente com estrada e poente com o rio, pela quantia de 1.521.000 réis". A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.469 A, registo 3.934.

- Escritura de arrendamento, por três anos, do moinho denominado das Freiras que dá José Victorino da Fonseca Froes a José Francisco, de Chiqueda, sob o foro de 8 moios de pão meado (trigo e milho), a pagar em trimestres no celeiro do senhorio na vila de Alcobaça. O senhorio compromete-se a fazer uma valagem. Ao termo do contrato o rendeiro deve deixar o moinho corrente e moente pelo tempo de dois meses. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fl.32, 10 de Julho de 1840.

- Escritura de aforamento, por três anos, que dá José Victorino da Fonseca Froes a Domingos Francisco, de Chiqueda, sob o foro de 6 moios de pão meado (trigo e milho), a pagar no mês de Dezembro. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.16-17, 21 de Dezembro de 1843.

- Escritura de compra, pela quantia de 1.000 réis, do domínio útil de um foro de 6 moios de pão meado (agora reduzido a 4 moios) imposto num moinho com três pedras e dois bocados de quintal em Chiqueda (de que é senhorio directo José Victorino da Fonseca Froes), que faz José Francisco Canha a João Nunes de Sousa, herdeiro do dito foro por morte do moleiro Alexandre Francisco. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.7, fls.94-95, 21 de Abril de 1851.

- Escritura de compra, pela quantia de 86.400 réis, do domínio útil de um foro de 4 moios e 8 alqueires de pão meado imposto no moinho das Freiras, que faz Narciso Alves Monteiro aos herdeiros de Domingos Francisco Canha, de Chiqueda, nomeadamente António Francisco e mulher Rosa Pereira, Francisco Coelho de Carvalho e sua mulher Maria da Glória, Raimundo Francisco e sua mulher Joaquina Gerarda, João Francisco e sua mulher Maria Joaquina, e Gertrudes Rosa, viúva… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.21, fl.4, 15 de Março de 1853.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que dá Narciso Alves Monteiro a António Barros Júnior, do Casal da Costa (Évora), de uma casa de moinho com

três engenhos junto à ponte de Chiqueda de Baixo, sob o foro de 120 alqueires de trigo e 180 de milho. Autoriza o rendeiro a servir-se de um engenho exterior à casa do moinho, assim como lhe permite edificar outros engenhos... A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.8, fls.112-113, 23 de Abril de 1853.

- Contrato de fornecimento de água celebrado entre Narciso Alves Monteiro e Gertrudes Rosa. O primeiro outorgante, detentor do domínio útil do moinho das Freiras, concede água ao moinho da segunda outorgante sob o foro anual de 1 moio de milho. O pagamento é feito por trimestres, sendo o cereal posto e medido a expensas do rendeiro no celeiro que senhorio possui na vila de Alcobaça. Por esta escritura, Narciso Alves Monteiro desiste do direito que pudesse ter sobre a construção, restauro ou funcionamento do moinho de Gertrudes Rosa… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.24, fls.9-10, 21 de Junho de 1854.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que dá Narciso Alves Monteiro a João Francisco Canha, de Chiqueda, de uma casa de moinho com três engenhos junto à ponte de Chiqueda de Baixo, um terreno entre o rio e a levada e um outro a poente do moinho até ás figueiras, sob o foro de 128 alqueires de trigo e 172 de milho por alqueire aferido no celeiro do senhorio. O senhorio compromete-se a mandar limpar a vala uma vez por ano, proibindo-se o rendeiro de largar a água enquanto decorrem os trabalhos. Ao rendeiro cumpre aparelhar o moinho convenientemente e deixá-lo, ao termo do contrato, corrente e moente por um período de três meses. Em caso de incumprimento da renda no tempo ajustado, o rendeiro dará pelo alqueire de trigo 600 réis e pelo de milho 400 réis. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.10, fl.35, 10 de Novembro de 1855.

- Escritura de obrigação de divida de 151.200 réis, 38 alqueires ½ de trigo e 116 alqueires e uma ¼ de milho que faz João Francisco Canha a Narciso Alves Monteiro. Sobre a natureza da dívida o primeiro outorgante declara que os géneros pertencem a rendas atrasadas e o dinheiro a um empréstimo, prometendo resolver o pagamento em Setembro próximo. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.11, fl.112, 12 de Fevereiro de 1857.

- Escritura de compra, pela quantia de 384.000 réis, que faz José Victorino da Fonseca Froes a Narciso Alves Monteiro de seis sétimas partes do domínio útil

de um foro de 120 alqueires de trigo e 128 de milho imposto no moinho das Freiras e numa terra contígua denominada das Lezírias… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fls.17-18, 23 de Março de 1857.

- Escritura de arrendamento, de Março de 1857 a Dezembro de 1858, que faz José Victorino da Fonseca Froes a João Francisco Canha e mulher, de Chiqueda, de uma casa de moinho com três engenhos junto à ponte de Chiqueda de Baixo, um terreno entre o rio e a levada e um outro a poente do moinho até ás figueiras, sob o foro de 220 alqueires de trigo e 440 de milho a pagar em quartéis. O senhorio compromete-se a mandar limpar a vala uma vez por ano, proibindo-se o rendeiro de largar a água enquanto decorrem os trabalhos. Os rendeiros obrigam-se a aparelhar o moinho e a deixá-lo em " (…) bom estado, e de modo que possa fazer farinha pelo espaço de três meses (…) ". Cumpre ainda aos rendeiros resolver até ao final do ano 100 alqueires de trigo de rendas em atraso… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.32, fl.37, 20 de Abril de 1857.

- Requerimento do moleiro Domingos Francisco Canha pedindo à Câmara Municipal para ser indemnizado por quatro dias e meio de trabalho em que teve parado o moinho devido às obras de encanamento das águas para abastecimento da vila de Alcobaça. B.M.A., lv.21 dos Acórdãos das Sessões da C.M.A., fls.122-124, 19 de Agosto de 1889.

- Escritura de aforamento por 500.000 réis que fazem o Dr. José Sanches de Figueiredo Barreto e mulher Francelina Avelar Froes Barreto (filha de José Victorino da Fonseca Froes) à Companhia de Fiação e Tecidos, Tinturaria e Estamparia de uma azenha com cinco pedras e terras abaixo e acima da ponte das Freiras e mais uma azenha de quatro pedras e outra de três pedras… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.86, fls.97-99, 12 de Setembro de 1889.

Moinho de Vento (Casal do Carpinteiro, Évora de Alcobaça):

- António Gomes Canastreiro emprazou um moinho de vento no Casal Carpinteiro ao Mosteiro de Alcobaça, sob o foro de 4.000 réis, a pagar no dia de Natal. No ano de 1813 o enfiteuta vende o prazo a Manuel Delgado do Porto Velho. Manuel Delgado Miliciano vende-o a Domingos Ramalho de Évora que o demoliu. Posteriormente, o moinho, depois de recuperado, é dado a Manuel Lopes, carpinteiro do Acipreste. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.2 Foros, fl.50

- Escritura de compra pela quantia de 20.000 réis de um moinho de vento no sítio da Carpinteira que faz Domingos Ramalho, de Évora, a Manuel Delgado, do Porto Velho. A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.31, fls.103-104, 11 de Junho de 1826.

- Escritura de compra do domínio útil de um moinho de vento à Carpinteira, pela quantia de 24.000 réis, que faz João Pereira da Cruz, das Pousias (Évora), a António Lopes, do Acipreste. Mais informa que o proprietário directo é o Dr. Emídio Geraldes Quelhas. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.27, fls.14-15, 15 de Julho de 1866.

Moinhos da Fervença[5] (Maiorga)

A – **Moinho de Baixo**:

- O moinho é arrendado, por um ano, a José Casimiro, em 6 de Julho de 1834, sob o foro de 80 alqueires de milho. O imóvel é avaliado em 300.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Arrematação efectuada por António Emídio Geraldes Quelhas, em 27 de Novembro de 1839, do " (…) Moinho denominado de Baixo com trez engenhos, sito no logar da Fervença" pela quantia de 372.000 réis. Este moinho confronta a partir do norte e nascente com estrada pública, sul com a levada, e poente com o rio. A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.432 A, registo 3.634.

- Escritura de arrendamento, por seis anos, do moinho de Baixo que dá o Dr. António Emídio da Silva Geraldes Quelhas a José Francisco, sob o foro de 200 alqueires de milho. A limpeza das valas e adufas do moinho corre à custa do rendeiro. Ao termo do contrato, o rendeiro compromete-se a entregar os três quadrados e pontarias de bronze que recebeu (veja-se glossário), assim como a deixar as pedras do moinho pelo menos com meio palmo de grossura. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.4, fls.28-29, 13 de Junho de 1840.

- Escritura de aforamento directo que dá o Dr. António Emídio da Silva Geraldes Quelhas a Bernardo Pereira de Sousa do seu moinho de Baixo pelo foro de 36.000 réis. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.2, fls.32-33, 2 de Novembro de 1845.

---

[5]Iria Gonçalves refere que eram dois os moinhos da Fervença, nomeadamente o de Baixo e o de Cima. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.117. Por seu turno Manuel Vieira Natividade menciona que: "Dos prazos da Maiorga extrahimos as seguintes notas: No anno de 1537 emprazou o Mosteiro a Manuel Goes as aguas dos moinhos da Fervença para fazer um engenho de papel com foro de 2 resmas". NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Alcobaça D' Outro Tempo: notas sobre indústria e agricultura.* Alcobaça, Typographia e Papelaria de António Miguel D' Oliveira, p.60.

- Escritura de compra que faz Bernardo Pereira de Sousa ao Dr. António Emídio da Silva Geraldes Quelhas do moinho de Baixo pela quantia de 700.000 réis. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.81-82, 28 de Julho de 1854.

- Nas partilhas amigáveis celebradas entre a viúva e filhos de Bernardo Pereira de Sousa, a herdeira Ana Pereira de Sousa (casada com João Pereira da Trindade) recebe, entre outros bens, os moinhos (de Baixo, do Meio e de Cima), o lagar de azeite e terras na Fervença, tudo avaliado em 5.500.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.48, fls.33-34, 10 de Junho de 1867.

- Escritura de aforamento que faz Ana Pereira de Sousa da Trindade, viúva de João Pereira da Trindade, a Joaquim Ferreira D'Araújo Guimarães dos moinhos, lagar e terras na Fervença para futuro estabelecimento de uma fábrica de fiação e tecidos, sob o foro anual de 400.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fls.55-56, 11 de Janeiro de 1875.

- Escritura de ratificação do aforamento que faz Ana Pereira de Sousa da Trindade à Companhia de Fiação e Tecidos de Alcobaça. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.61, fl.76, 6 de Fevereiro de 1875. Veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.80, fls.18-20, 2 de Junho de 1883; 1ºof., lv.81, fls.18-19, 2 de Janeiro de 1884.

B – **Moinho do Meio**:

- O moinho é arrendado, por um ano, a João Figueira, em 6 de Julho de 1834, sob o foro de 300 alqueires de milho. O imóvel é avaliado em 1.000.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Um moinho, chamado o do Meio, com quatro pedras (duas alveiras e duas segundeiras), e o seu serrado de terra lavradiça e currais. A.H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, Autos de Avaliação, 6 de Julho de 1834.

- Arrematação efectuada por Bernardo Pereira de Sousa em 27 de Novembro de 1839, do " (…) Moinho denominado do Meio com trez engenhos, corraes annexos e serradinho: parte do norte e nascente com estrada publica, sul com o lagar; e poente com o rio (…) por 80.000 réis". A.N.T.T., cartas de arrematação, lv.434 A, registo 3.663.

- Escritura de arrendamento, por três anos, que dá Bernardo Pereira de Sousa do seu moinho do Meio a José do Coito, sob o foro de 6 moios de milho. O rendeiro compromete-se a vigiar o lagar de azeite e a entregar, ao termo do contrato, as mós correntes e moentes por um período de seis meses. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.1, fl.52, 4 de Agosto de 1840.

C – **Moinho de Cima**/ **Azenha de Cima**:

- Escritura de subarrendamento do moinho de Cima que dão Joaquim Leão, do Casal da Feteira (Évora), e José Inácio, dos Ganilhos (Aljubarrota), a Luís Fernandes, do Casal da Ortiga (Alcobaça). Os primeiros outorgantes eram fiadores do primitivo rendeiro Joaquim António Santareno que tinha tomado a azenha de Cima (com duas mós, uma alveira e outra segundeira) pelo prazo de três anos ao Mosteiro, mas por não cumprir a renda ficaram os fiadores incumbidos de a satisfazer. Daí o Mosteiro autorizar o novo contrato estabelecido por um ano, sob a pensão de 170 alqueires de milho. A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.34, fls.61-62, 7 de Junho de 1830.

- Escritura de subarrendamento, pelo prazo de um ano, da azenha de Cima que dão Joaquim Leão, do Casal da Feteira (Évora), e José Inácio, dos Ganilhos (Aljubarrota), a Francisco Peça, de Alcobaça, sob a pensão de 170 alqueires de milho. A.D.L., C.N.A., 4ºof., lv.34, fls.64-65, 13 de Junho de 1830.

- O moinho é arrendado, por um ano, a José Francisco Peça, em 22 de Junho de 1834, sob o foro de 160 alqueires de milho. O imóvel é avaliado em 1.000.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo*

dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.

- Arrematação efectuada por Bernardo Pereira de Sousa, em 27 de Novembro de 1839, do " (…) Moinho denominado de Cima com dois engenhos, corraes annexos e serradinho: parte do norte e nascente com estrada publica, sul com o lagar; e poente com o rio (…) por 80.000 réis". A.N.T.T., cartas de arrematação, lv. 434 A, registo 3.632.

- Escritura de arrendamento, por 16 meses, que dá Bernardo Pereira de Sousa do seu moinho de Cima a Luís da Conceição, de Alcobaça, sob a pensão de 4 moios de milho. Cumpre ao rendeiro, ao termo do contrato, deixar as mós correntes e moentes por um período de seis meses, assim como pagar ao senhorio 21.000 réis de um burro e de uma égua que este lhe vendeu para serviço no moinho. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fl.91, 4 de Abril de 1842.

Moinhos de Águas-Belas (Valado)[6]:

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos de Águas-Belas e de uma serrada de pão, que dá o administrador da capela do Senhor dos Passos a Bento Calado, do Valado, sob o foro de 240 alqueires de milho de Cós. Mais ainda tem de pagar o rendeiro 82 alqueires de milho, 16 de trigo e 22 de feijão branco ao Mosteiro de Cós. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.59, fls.31-33, 21 de Abril de 1805.

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos de Águas-Belas e de uma serrada de pão, que dá o administrador da capela do Senhor dos Passos a Domingos Gonçalves, do Bárrio, sob o foro de 4 moios de milho grosso. Mais ainda tem de pagar o rendeiro 12 alqueires de milho, 16 de trigo e 22 de feijão branco ao Mosteiro de Cós. A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.124-129, 7 de Fevereiro de 1806.

[6]O Mosteiro possuía vários moinhos nas Águas-Belas.

- Escritura de arrendamento, por cinco anos, da Quinta da Esperança (Maiorga) e dos moinhos de Águas-Belas, que dá Francisco Maria Pacheco Almeida, de Óbidos, a Manuel Francisco Varela, do Valado, sob a pensão de 432.000 réis. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.62, fls.17-18, 28 de Agosto de 1807 (?).

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos de Águas-Belas e de uma serrada de pão, que dá o administrador da Capela do Senhor dos Passos a Domingos Bento Gonçalves, do Bárrio, sob a pensão de três moios e meio de milho. Mais deve o rendeiro pagar ao Mosteiro de Cós 32 alqueires de milho, 16 de trigo e 22 de feijão branco. A.D.L., C.N.A., 4ºof., s/n, fls.3-8, 14 de Janeiro de 1810.

- Escritura de arrendamento, por três anos, de uns moinhos com duas mós segundeiras e uma alveira nas Águas-Belas e serrada pegada, que dá o Capitão Pedro Alexandrino de Sousa a José do Couto Guerra, do Valado, sob o foro de 108 alqueires de milho pelo moinho e 50 alqueires de milho pela serrada. O foro (em milho da terra) é pago em quartéis no celeiro do arrendatário sito na vila da Maiorga. No caso do rendeiro pretender pagar o foro em dinheiro, o alqueire será ao preço que correr na feira ou mercado da dita vila. Cumpre ao rendeiro trazer o agueiro sempre limpo, pôr pedras novas, cuvos e rodízios. A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.195-196, 23 de Dezembro de 1819.

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos de Águas-Belas e de uma serrada de pão, que dá o administrador da capela do Senhor dos Passos a José do Couto, lavrador do Valado, sob a pensão de 286 alqueires de milho entregues no Mosteiro por dia de Santo André. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.22-24, 27 de Novembro de 1828.

- O moinho é arrendado, por um ano, a Joaquim Bento, em 30 de Março de 1834, sob o foro de 25.500 réis. O imóvel é avaliado em 400.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Escritura de arrendamento, por seis anos, dos moinhos de Águas-Belas e de uma serrada de pão, que dá Guilherme de Sousa, na qualidade de tutor do

órfão Joaquim, filho do Capitão José Pedro de Sousa, a João dos Santos do Valado, sob a pensão de 162 alqueires de milho a pagar em duas prestações. O milho é medido no moinho e transportado a expensas do rendeiro para o celeiro do senhorio. Cumpre ainda ao rendeiro fazer todas as valagens, reparações na casa do moinho e deixar ao termo do contrato " (…) os engenhos correntes e moentes por seis meses como é costume". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.8, fls.65-66, 23 de Janeiro de 1846.

- Escritura de promessa de venda que faz Adolfo de Nunes, na qualidade de procurador de Joaquim Pedro de Sousa, a Francisco Rodrigues do Valado, do moinho das Águas-Belas, sito ao rio de Moinhos (Valado – Cela), por 400.000 réis. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.6, fl.113, 24 de Novembro de 1849.

- Escritura de compra que faz Francisco Rodrigues Varela, do Valado, a Joaquim Pedro de Sousa de um moinho e serrada por 400.000 réis. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.7, fls.2-4, 21 de Dezembro de 1849.

- Escritura de aforamento perpétuo do moinho das Águas-Belas e terra anexa que dão Violante Teresa de Jesus, viúva de Francisco Rodrigues Varela, e o seu filho João Rodrigues Varela a João Deveras e mulher Maria Rainha, sob a pensão de 176 alqueires de milho e 6 de feijão, a pagar no dia de todos os Santos. Não pagando na altura devida, os foreiros darão pelo alqueire de milho 400 réis e de feijão 600 réis. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.28, fls.82-83, 30 de Outubro de 1867.

- Escritura de acordo sobre o levantamento de uma presa para laboração de moinho que assinam João Deveras e António Abegão Velho. O primeiro outorgante autoriza a obra a montante com o comprometimento do segundo outorgante não prejudicar o bom funcionamento do seu moinho... A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.57, fl.126, 3 de Dezembro de 1871.

- Escritura de arrendamento, por quatro anos, de um moinho com três pedras, denominado moinho de Baixo e terras contíguas, nas Águas-Belas, que dá António Rodrigues Varela a Joaquim da Cruz, moleiro, e mulher Maria Salgadinha, das Águas-Belas, sob o foro de 3.589 litros de milho amarelo da terra no final do ano e 42 litros de feijão branco. O primeiro outorgante declara que adquiriu no inventário de João Deveras dois moinhos em Águas-Belas, cujo prédio

é foreiro a D. Violante de Jesus em 2.542 litros de milho e tem o valor venal de 2.700$00. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.77, fls.97-98, 30 de Outubro de 1885.

- Escritura de arrendamento, por dois anos, de um moinho com três pedras, denominado moinho de Cima e terra contígua, nas Águas-Belas, que dá António Rodrigues Varela a Francisco Salteiro, moleiro, e mulher Gertrudes Ranilha, sob o foro de 2.472 litros de milho amarelo da terra no final do ano e 42 litros de feijão branco. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.77, fls.98-100, 30 de Outubro de 1885.

- Escritura de compra que faz António Jordão, do Valado, a José Pereira da Silva Rino de uma gleba de terra (nº1) que pertencia à Quinta do Campo, pela quantia de 50.000 réis. Esta gleba deve serventia às águas de rega provenientes dos moinhos de Águas-Belas. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.93, fls.15-16, 10 de Maio de 1891. Sobre a obrigação de serventia de águas dos moinhos de Águas-Belas, veja-se também: A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.93, fls.16-19, 10 de Maio de 1891, fls.19-25, 14 de Maio de 1891, fls.25-29, 16 de Maio de 1891, fls.30-32, 21 de Maio de 1891…

- Escritura de arrendamento, por cinco anos, de um moinho com três pedras (de Cima), currais e terra de semeadura, nas Águas-Belas, que dá António Rodrigues Varela a José Maria do Carmo, padeiro, e mulher Joaquina do Espírito Santo, da Praia da Nazaré, sob o foro de 90.000 réis. Mais se determina que " (…) a vallagem do rio será feita nas epochas competentes à custa dos rendeiros". A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.93, fls.7-8, 8 de Setembro de 1891.

- Escritura de arrendamento, por cinco anos, de um moinho com três pedras (de Baixo), nas Águas-Belas, que dá António Rodrigues Varela a José Amado, lavrador, sob o foro de 3.589 litros de milho amarelo e 84 litros de feijão branco. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.93, fls.19-210, 5 de Outubro de 1891.

- Escritura de arrendamento, por seis anos, de um moinho com três pedras (de Baixo), terra de semeadura, metade da eira e da casa da eira, nas Águas-Belas, que dá António Rodrigues Varela a Manuel da Costa Vidinha, lavrador do Valado, sob o foro de 3.276 litros de milho amarelo e 84 litros de feijão branco. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.95, fls.81-82, 30 de Julho de 1892.

- Escritura de arrendamento, por seis anos, de um moinho com três pedras (de Cima), terra de semeadura, metade da eira e da casa da eira, nas Águas-Belas, que dá António Rodrigues Varela a José Calado da Francisca, das Águas-Belas, sob o foro de 2.058 litros de milho amarelo e 42 litros de feijão branco. Os trabalhos de valagem são de responsabilidade exclusiva dos rendeiros. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.96, fls.94-95, 28 de Novembro de 1892.

- Escritura de permuta de prédios urbanos e rústicos que fazem o Padre José Pereira Garcia da Pederneira[7] e António Rodrigues Varela. O segundo outorgante entrega o domínio útil de um foro de 176 alqueires de milho e 6 de feijão imposto em dois moinhos a água, eira e currais nas Águas-Belas, de que são actuais senhorios os herdeiros de D. Violante de Jesus, e recebe, em contrapartida, um prédio de casas altas, quintal e arribanas, na rua do Progresso na Praia. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.102, fls.38-40, 19 de Janeiro de 1894.

- Acordo amigável sobre o nível das águas celebrado entre o Padre José Pereira Garcia e Manuel dos Santos da Branca, moleiro, e mulher Maria de Jesus, da Ribeira de Fanhais. Com esta escritura ratificam o contrato anteriormente celebrado entre João Deveras e António Abegão Velho. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.103, fls.18-19, 31 de Março de 1894.

- Contrato antenupcial celebrado entre Joaquim Calixto Ferreira Júnior e D. Amélia Pereira Garcia, com dote constituído pelo Padre José Pereira Garcia, da Pederneira, na importância de 2.000$00, nomeadamente, o domínio útil de um foro de 176 alqueires de milho e 6 de feijão imposto em dois moinhos movidos a água, eira de cal e currais nas Águas-Belas, de que são actuais senhorios os herdeiros de D. Violante Teresa de Jesus Varela, prédio avaliado em 900.000 réis… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.108, fls.44-45, 31 de Janeiro de 1896.

- Escritura de compra por 925$60 que faz Joaquim Calixto Ferreira Júnior, das Águas-Belas, a Arlindo Rodrigues Varela de dois moinhos com uma terra de semeadura nas Águas-Belas… A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.65, fls.11-15, 14 de Janeiro de 1918.

[7]O Padre José Pereira Garcia era proprietário nas Águas-Belas do moinho do Engenho (três mós) e do moinho das Figueiras (duas mós), prédios que vende a Narciso Monteiro. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.92, fls.9-11, 1 de Abril de 1891

- Escritura de usura com o capital de 300$00, que faz a Joaquim de Sousa da Filipa, na qualidade de credor, a Joaquim Calixto Ferreira Júnior. O segundo outorgante hipoteca um prédio que se compõe de dois moinhos de moer grão com terra de semeadura nas Águas-Belas… A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.65, fls.15-18, 14 de Janeiro de 1918.

Moinho da Cela Velha[8]:

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos da Cela com suas terras e árvores, que dá o administrador da tulha da Cela a António Joaquim, sob o foro de 66 alqueires de milho e 66 alqueires de cevada a pagar por dia de S. Miguel. A administração compromete-se a fazer obras no moinho à excepção dos carretos accionados pelas três rodas. A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.1, fls.6-7, 29 de Novembro de 1802.

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos da Cela com pedaços de chão de lavoura, que dá o administrador da tulha da Cela a António Joaquim e Teodora Maria, da Cela, sob o foro de 72 alqueires de milho e 79 alqueires de cevada, 4 galinhas e 12 frangos, a pagar por dia de S. Miguel. A administração compromete-se a fazer obras no moinho à excepção dos carretos accionados pelas três rodas. A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.2, fls.192-194, 24 de Agosto de 1806.

- Escritura de arrendamento, por três anos, dos moinhos da Cela com pedaços de chão de lavoura, que dá o administrador da tulha da Cela a António Joaquim e Teodora Maria, da Cela Velha, sob o foro de 72 alqueires de milho e 79 alqueires de cevada e o dízimo das novidades que produzirem as terras. Exceptuando obra nova compete ao rendeiro as reparações necessárias a fazer no moinho. A.D.L., C.N.A., 6ºof., lv.3, fls.94-95, 6 de Fevereiro de 1809.

[8]As escrituras mobilizadas dizem, provavelmente, respeito a mais do que um moinho.

- O moinho é arrendado, por um ano, a João Luís, em 3 de Abril de 1834, sob o foro de 10.000 réis. O imóvel é avaliado em 124.000 réis. A. H.M.F., Mosteiro de Alcobaça, cx.2193 – *Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834.*

- Na escritura de arrendamento, por três anos, da Quinta da Cela Velha, António Carlos de Andrade Gambôa exclui as " (…) três casas de moinhos, terreno do Figueiral e Canto (…) como duas searas que costumão fazer todos os annos os seus dois moleiros António do Coito e Joaquim Simão (…) ". A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.35-36, 31 de Dezembro de 1835.

- Escritura de compra por 145.000 réis que faz Francisco Gonçalves a Francisco Fonseca de Alcobaça de um moinho com três pedras e suas levadas na Cela Velha, que pertencia ao Mosteiro de Alcobaça. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.7, fls.10-11, 5 de Junho de 1839.

- Escritura de arrendamento de uma azenha, na Cela Velha, que dá António Romão de Andrade Gambôa a Bento António, sob o foro de 24 alqueires de trigo e 18 de milho a pagar pelo Natal. Caso não entreguem o cereal no prazo combinado darão pelo alqueire de trigo 500 réis e de milho 300 réis. O rendeiro ainda se obriga a cuidar do moinho e a aparelhar o engenho… A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.11, fls.41-42, 4 de Janeiro de 1851.

- Escritura de arrendamento de uma azenha e chão de horta, na Cela Velha, que dá D. Maria Eduarda de Mello e Ataíde a António Anselmo, da Cela Velha, sob o foro de 36 alqueires de milho, a pagar em casa da senhoria no dia 8 de Setembro. Caso não entreguem o cereal no prazo combinado darão pelo alqueire 400 réis. O rendeiro ainda se obriga a cuidar do moinho, a aparelhar o engenho e a dar água para uma horta da senhoria … A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.12, fls.68-69, 20 de Agosto de 1852.

- Escritura de arrendamento de uma azenha e chão de vinha, na Cela Velha, que dá D. Maria Eduarda Gambôa a António Anselmo Pereira, da Cela Velha, sob o foro de 36 alqueires de milho, a pagar na Quinta da Cela Velha pelo mês de Outubro. Caso não entreguem o cereal no prazo combinado darão pelo

alqueire 400 réis. O rendeiro ainda se obriga a cuidar do moinho, a aparelhar o engenho e a dar água para a rega das fazendas da senhoria… A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.24, fls.58-59, 3 de Setembro de 1854.

- Escritura de compra por 200.000 réis de uma casa de moinho com três pedras e terra de semeadura na Cela Velha que faz João Luís, do Valado, a Joaquim Anselmo, da Cela Velha. O mencionado prédio paga 36 alqueires de milho de foro anual a Carlos Augusto de Abreu. A.D.L., C.N.A., 12ºof., lv.23, fl.97, 13 de Novembro de 1871.

- Escritura de partilhas com tornas entre os herdeiros de José Eduardo Tavares de Andrade, Elisa Salazar e Andrade e Carlos Augusto Tavares de Andrade. Entre os bens nomeia-se a quinta da Cela Velha que se compõe de casas de habitação, adega, eira de cal, capela, duas azenhas, uma com duas e a outra com três pedras… A.D.L., C.N.A., 13ºof., lv.167, fls.31-41, 23 de Dezembro de 1871.

Moinho da Carreira[9] (Póvoa de Cós):

- Escritura de arrendamento de uns moinhos de quatro pedras e terras de pão, no sítio da Carreira, por três anos, que dá Pedro da Pina Coutinho, de Évora, a José Calado, do Valado, sob o foro de 3 moios e ½ de milho e 1 moio de trigo e 12 galinhas. Deve entregar 10 alqueires de milho por mês na casa da Quinta, onde será medido. O restante cereal será mandado buscar pelo senhorio directamente ao moinho, cabendo-lhe os custos com o frete do cereal. No caso de pagar a renda mensal a dinheiro, o alqueire será ao preço corrente na feira mais próxima de Alcobaça. O senhorio compromete-se a arranjar os cuvos, como a

[9]Iria Gonçalves refere que a documentação designa esta unidade por moinho da Abadia. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.117.

fazer as reparações necessárias na casa do moinho. A.D.L., C.N.A., 3ºof., lv.1, fls.90-91, 10 de Fevereiro de 1818.

- D. Romana de Aquino paga ao Mosteiro de foro dos moinhos da Carreira 1 alqueire de trigo e uma galinha (1825-1832). A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.59.

- Escritura de testamento, celebrada a 16 de Julho de 1833, de Isidoro dos Santos casado com Ana Violante dos Prazeres que, entre outros bens, se declara possuidor do prazo dos moinhos da Carreira ao pé do lugar da Póvoa. Colecção de António Trindade.

- Escritura de arrendamento, por quatro anos, que dá Isidoro dos Santos dos moinhos da Carreira e terras anexas a António da Silva, da Póvoa, sob o foro de 265 alqueires de milho, 60 de trigo e 24 galinhas. O rendeiro compromete-se a fazer as valagens e limpeza do rio, e, ainda, a deixar, ao termo do contrato, as pedras correntes e moentes por seis meses, assim como fazer a entrega de quatro picões e de uma alavanca. Por seu turno, o senhorio obriga-se a fazer reparações no moinho, a conceder a madeira para os cuvos e a fazer os tapumes para encaminhamento das águas. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.3, fls.147-148, 15 de Novembro de 1837.

- Escritura de testamento do moleiro Manuel Cipriano, casado com Josefa Maria, ambos residentes no moinho da Carreira. A.D.L., C.N.A., 9ºof., lv.14, fls.27-28, 22 de Março de 1854.

- Escritura de arrendamento, por um ano, que dá Ana Violante dos Prazeres a Joaquim Neto, da Póvoa, de duas pedras e terras do moinho da Carreira, sob o foro de 190 alqueires de milho a pagar no moinho a 1 de Novembro. O rendeiro compromete-se a fazer a limpeza das valas e consertos de rodízios e cuvos. Mais se acorda que se a senhoria durante o tempo do contrato mandar reparar uma ou as duas mós, agora inutilizadas, far-se-á nova escritura. A.D.L., C.N.A., A.F.N.,, lv.2, fl.5, 19 de Abril de 1857.

- Escritura de compra que faz João de Almeida, da Póvoa, a José Joaquim Moreira, de Évora, do moinho da Carreira e terras contíguas por 800.000 réis. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.38, fls.26-27, 10 de Janeiro de 1860.

- Por meados do século XX o moinho, que dispõe de seis pedras, está dividido em dois prédios autónomos (com três pedras cada). Maria Cristina dos Santos, herdeira de Vitorino dos Santos (proprietária de uma das metades do imóvel), ainda assegura a laboração de uma pedra.

Moinho da Mata[10] (Casal da Areia, Cós):

- António Mineiro paga ao Mosteiro de foro dos moinhos da Mata meio alqueire de trigo e uma galinha. Posteriormente, Joaquim Henriques compra este prazo por 100.000 réis. A.D.L., Mosteiro de Alcobaça, cx.4, lv.5 Foros, fl.11.

- Escritura de compra de uma propriedade que consta de moinhos alagados e terra lavradiça, onde chamam o moinho da Mata, que faz Lourenço da Silva da Maiorga a José Henriques dos Pisões, pela quantia de 25.000 réis. A.D.L., C.N.A., 7ºof., lv.35, fls.70-71, 5 de Outubro de 1817.

- Escritura de compra por 1.100$00 que faz José Henriques Barreiro a António Gomes Froes e a António dos Santos e mulher Maria da Luz de um moinho denominado da Mata com cinco pedras e terras de semeadura contíguas. A.D.L., C.N.A., 1ºof., lv.79, fls.40-41, 3 de Janeiro de 1883.

- Escritura de doação intervivos que fazem José Henriques Barreiro e mulher Maria Pires a António Gomes Froes e mulher Maria Barreira, de um prédio denominado moinho da Mata que consta de moinho, terra de semeadura e paul. A.D.L., C.N.A., 10ºof., lv.83, fls.98-99, 18 de Julho de 1888.

[10]Iria Gonçalves mostra que a documentação já referencia esta casa de moinho. GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*, p.117.

Fontes e Bibliografia

A. Fontes Manuscritas

A.C.M.L. – Arquivo da Câmara Municipal de Leiria:

Documentos Avulsos. Ano de 1866. Pasta 1.

Livro de Acórdãos das Sessões Camarárias:

Vol.13 (1853-1854).

A.D. L. – Arquivo Distrital de Leiria:

Fundo do Cartório Notarial de Alcobaça:

1º Ofício – Actos Fora de Notas 39 livros (1870-1908).
1º Ofício – 139 livros (1799-1914).
3º Ofício – 15 livros (1799-1828).
4º Ofício – 22 livros (1800-1837).
5º Ofício – 13 livros (1799-1838).
6º Ofício – 19 livros (1800-1835).
7º Ofício – 6 livros (1800-1836).
8º Ofício – 29 livros (1800-1835).
9º Ofício – 30 livros (1836-1869).
10º Ofício – Actos Fora de Notas 27 livros (1850-1901).
10º Ofício – 117 livros (1837-1902).
11º Ofício – 6 livros (1838-1845).
12º Ofício – 61 livros (1842- 1900).
13º Ofício – 318 livros (1896-1938).
14º Ofício – 12 livros (1905-1910).
15º Ofício – 68 livros (1917-1924).
Escrituras avulsas (colecção particular de António Trindade).

Fundo do Cartório Notarial de Leiria:

1º Ofício, lv.54, fls.17-18, 12 de Dezembro de 1854.

Fundo do Cartório Notarial da Nazaré:

1º Ofício, lv.60, fls.111-112, 11 de Setembro de 1852.

Fundo do Cartório Notarial de Porto de Mós:

2º Ofício, fls.27-28, 10 de Abril de 1859.

Fundo da Direcção de Finanças de Leiria:

Cx. 5 – Concelho de Alcobaça:
Inventário de bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de Évora de Alcobaça; Inventário de bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de Aljubarrota; Inventário de bens da Capela de Santa Teresa (S. Vicente de Aljubarrota); Inventário de bens da Capela de S. Sebastião (S. Vicente de Aljubarrota); Inventário de bens da Capela de Nossa Senhora da Graça (S. Vicente de Aljubarrota); Inventário de bens da Capela de Nossa Senhora da Piedade dos Molianos (Prazeres de Aljubarrota); Inventário de bens da Capela de S. Pedro (Turquel); Inventário de bens da Capela do Senhor Jesus do Hospital (Turquel).

Cx.16 – Concelho de Porto de Mós:
Inventário da freguesia do Alqueidão da Serra (1868); Inventário da freguesia do Serro Ventoso (1868); Inventário da Confraria de S. Sebastião das Pedreiras (1868); Cópia da avaliação dos bens da Confraria do Espírito Santo do Serro Ventoso (1868); Extracto da avaliação dos bens da Junta de Parochia da freguesia de S. Pedro (1869); Extracto da avaliação dos bens da Confraria dos Defuntos, na Capela de Nossa Senhora do Desterro da Ribeira de Cima (1869); Extracto da avaliação dos bens da Santa Casa da Misericórdia da Vila de Porto de Mós (1869); Inventário de bens da Junta de Parochia da freguesia de Mira de Aire (1868); Inventário de bens da Junta de Parochia da freguesia de Mendiga (1868); Inventário de bens da Junta de Parochia da freguesia do Arrimal (1868); Inventário de bens da Confraria das Almas da freguesia de Alvados (1868); Inventário de bens da Confraria de Santo António da freguesia de Alvados (1868); Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de Alcaria (1868).

Fundo do Governo Civil de Leiria – Actividades Económicas:

Agricultura – Cx.8 (1834-1854) :
"*Reflexões sobre a industria agricula do Concelho de Alcobaça* (1839) ", pelo Presidente Interino da Câmara Municipal de Alcobaça; "*Mapa Estatístico Addicional da Producção de Arroz* (27 de Janeiro de 1849) ".
Cx.9 (1854- 1860).

Cx.10 (1860-1865).
Cx.11 (1866-1875).
Cx.12 (1876-1912):

Relatório da Agrónomo do Districto Manuel Inácio Pinto Machado (1883); *Relatório da Comissão Anti-philloxerica Districtal* (31 de Outubro de 1885); *Relatório do Conselho de Agricultura Districtal* (1886); *Declarações sobre o estado dos moinhos de farinha no concelho de Caldas da Rainha em 1884, dando cumprimento ao Regulamento de 30 de Junho de 1884.*

Cx.13 (1917-1943).
Cx.14 (1943).

Indústria – Cx.1 (1837-1862).
Cx.2 (1862-1894):

Matriz de Contribuição Industrial de 1881 do Concelho de Alcobaça; Matriz de Contribuição Industrial de 1880 do Concelho de Porto de Mós.

Misericórdias, Irmandades e Confrarias – Concelho de Alcobaça:

Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de S. Vicente de Aljubarrota (1877); Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de Prazeres de Aljubarrota (1877); Orçamento de Receitas e Despesas da Confraria do Santíssimo Sacramento de Prazeres de Aljubarrota (1885-1886); Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de Turquel (1877); Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento da Benedita (1877).

Misericórdias, Irmandades e Confrarias – Concelho de Porto de Mós:

Inventário dos bens da Confraria do Espírito Santo do Serro Ventoso (1877); Inventário dos bens da Confraria de Nossa Senhora do Desterro de Ribeira de Cima (1877); Inventário dos bens da Confraria de S. Sebastião das Pedreiras (1877); Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento de Minde (1877); Inventário dos bens da Confraria das Almas de Minde (1877); Inventário dos bens da Confraria das Almas de Alvados (1877); Inventário dos bens da Confraria do Santíssimo Sacramento do Juncal (1877).

Autos de Concessão de Licenças Industriais:

Cx.1 (1890-1898).
Cx.2 (1899-1901).
Cx.3 (1902-1912).
Cx.4 (1913-1933).

Processos de Licenciamento Industrial:

Livros de Registo de Declarações para assentamento de aparelhos motores que não sejam máquinas a vapor ou de força animal; Livro de Registo de Declarações para assentamento de geradores e recipientes a vapor, a que se refere o Decreto 30 de Junho de 1884.

Expediente:

1ª Repartição Administrativa – Cx.1 (1835-1844).

1ª Repartição Ministérios – Cx1 (1835-1857).

Fundo do Mosteiro de Alcobaça:

Cx.1, *Livro 1, Arrematações.*
Cx.3, *Livro de Demandas do Mosteiro de Alcobaça.*
Cx.4, Livros 1, 2 e 5, *Foros*.
Cx.5, doc.1 "*Inventário dos bens móveis que inda existem pertencentes ao extinto Convento da Ordem de São Bernardo de Alcobaça* (12 de Abril de 1837); doc. 3, *Foros*.
Cx.8, doc. 1. *Sequestros, Vendas e Arrendamentos.*
Cx.16, *Livro dos Arrendamentos das Terras de Chequeda, Coz, e das Igrejas, e do Forno da Poia.*

Fundo dos Conventos do Distrito de Leiria:

Cx.1 (1636-1970). "Notas das pias de pedra encontradas em diversas repartições do convento da Ordem de S. Bernardo" (26 de Novembro de 1836).

Fundo Pessoal Tito Benevenuto Larcher:

Apontamentos Históricos. Tradições.

A.H.M.F. – Arquivo Histórico do Ministério das Finanças:

Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx. 2192:
Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça.

Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, cx. 2193:
Autos de Descrição dos Bens de Raiz do Mosteiro de Alcobaça; Autos de Informação; Autos de Petição; Mapa demonstrativo dos bens pertencentes ao supprimido Convento de S. Bernardo de Alcobaça, Seus Valores, e Rendimentos. Anno de 1834; Relatório do Corregedor Interino de Alcobaça Francisco Pimentel de Mendonça sobre as Matas desta Circunscrição.

A.N.T.T. – Arquivo Nacional da Torre do Tombo:

Corporações Religiosas. Mosteiro de Alcobaça, 2ª incorporação:

Livro da Celeiraria, ou da Despesa do R. P. Fr. Paulo de Brito, nº1 (1717-1720), mç.5, cx.132.

Livro de Despesa do Mosteiro de Alcobaça, nº2 (1729-1732), mç.5, cx.132.

Livro das Obras do Triénio do R. P. Fr. Manuel da Rocha, nº3 (1732-1734), mç.5, cx.132.

Livro das Despesas do Convento de Alcobaça, nº5 (1747-1750), mç.5, cx.132.

Livro de Despesa do Real Mosteiro de Alcobaça, nº7 (1756-1759), mç.6, cx.133.

Livro da Despesa feita com os ordenados e soldadas dos diferentes empregados e criados do Mosteiro de Alcobaça, nº8 (1766), mç.6, cx.133.

Livro da Tulha do Triénio do P. M. Fr. Alexandre de Vasconcelos, nº12 (1780-1782), mç.6, cx.133.

Livro da Tulha de D. Fr. António de Magalhães, nº14 (1786-1788), mç.7,cx.134.

Livro da Tulha do Real Mosteiro de Alcobaça, nº16 (1822-1825), mç.7, cx.134.

Livro do Recibo e da Despesa da Administração do Santíssimo Sacramento do Real Mosteiro de Alcobaça, sendo Abade Geral Esmoler Mor Fr. Manuel de Mendonça, nº17 (1772-1828), mç.7, cx.134.

Livro da Celeiraria (ou da despesa) do Colégio de N. Senhora da Conceição da Vila de Alcobaça, nº19 (1660-1663), mç.7, cx.134.

Livro da Celeiraria (ou da despesa) do Colégio de N. Senhora da Vila de Alcobaça, nº21 (1681-1684), mç.7, cx.134.

* * *

Desembargo do Paço – Estremadura e Ilhas – mç. 632.

* * *

Dicionário Geográfico: Vol.I, fls.40-45,163, 467, 471; Vol.III, fls.336-337, 348; Vol.VII, fl.733; Vol.XIV, fl.865; Vol.XXXVII, fls.1207-1212.

* * *

Registo Geral de Mercês – D. José I, lv.17, fl. 277.

* * *

Cartas de Arrematação: 365; 432A; 434A; 467A; 481A; 484; 513A; 514A; 515A; 516A; 521A; 536A; 537A; 575A; 577A; 578A; 948.

B.I.S.A. – Biblioteca do Instituto Superior de Agronomia:

AZEVEDO, Joaquim José de. (1891). *A Phylloxera na 4ª Região Agronómica*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia.

ESPARGOZA, António Maria d'Alte. (1880). *A Vinha e o Vinho no Districto de Leiria*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia.

PEIXOTO, Joaquim Manuel. (1890). *Estudo sobre a Agricultura na 4ª Região Agronómica*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia.

B.M.A. – Biblioteca Municipal de Alcobaça:

Cx.15 (documentação variada).

Livros de Acórdãos das Sessões Camarárias:

Vol.2 – (29 de Dezembro de 1812 a 8 de Março de 1818).

Vol.3 – (23 de Junho de 1818 a 28 de Março de 1824).

Vol.4 – (31 de Março de 1824 a 2 de Agosto de 1833).

Vol.5 *a)* – (20 de Abril de 1831 a 9 de Outubro de 1836).

Vol.6 – (25 de Junho de 1836 a 11 de Junho de 1837).

Vol.9 – (30 de Dezembro de 1842 a 3 de Abril de 1851).

Vol.10 – (6 de Maio de 1851 a 24 de Abril de 1856).

Vol.11 – (26 de Maio de 1856 a 2 de Novembro de 1861).

Vol.12 – (7 de Novembro de 1861 a 9 de Março de 1864).

Vol.13 – (16 de Março de 1864 a 2 de Janeiro de 1867).

Vol.14 – (14 de Janeiro de 1867 a 7 de Junho de 1870).

Vol.15 – (20 de Junho de 1870 a 3 de Fevereiro de 1874).

Vol.16 – (8 de Fevereiro de 1874 a 24 de Julho de 1877).

Vol.17 – (2 de Agosto de 1877 a 23 de Agosto de 1880).

Vol.18 – (30 de Agosto de 1880 a 3 de Dezembro de 1883).

Vol.19 – (10 de Dezembro de 1883 a 1 de Março de 1886).

Vol.20 – (15 de Março de 1886 a 1 de Março de 1888).

Vol.21 – (8 de Março de 1888 a 30 de Abril de 1889).

a) Colecção particular de João Trindade.

B.N.L. – **Biblioteca Nacional de Lisboa**:

Códices: 1484; 1490; 1493.

Casa – Museu Vieira Natividade:

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (sd*a*). *Alcobaça.*

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (sd*b). Artes e Indústrias*.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (sd*c*). *Coisas de Alcobaça*.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Estudo sobre as Indústrias no Concelho de Alcobaça*.

B. Fontes Impressas

AGUIAR, António Augusto de. (1876). *Conferencias sobre Vinhos*. Lisboa, Typographia da Academia Real de Sciencias.

ALARTE, Vicencio. (1712). *Agricultura das Vinhas e tudo o que Pertence a ellas até Perfeito Recolhimento do Vinho, e Relação das suas Virtudes e da Cepa, Vides, Folhas e Borras.* Lisboa, Na Officina Real Deslandesiana.

ALCORÂO. (1979). (Tradução directa do Árabe e anotações de José Pedro Machado). Lisboa, J.I.C.

ALVES, Fernando, dir. (1950). *Guia Profissional do Concelho de Alcobaça.* Alcobaça.

AMZALAK, Moses Bensabat. (1928). *A Economia Política em Portugal. O Fisiocratismo. As Memórias Económicas da Academia e seus Colaboradores*. Lisboa.

AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*a*). *Catão e a Agricultura*. Lisboa, Editorial Império.

AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*b*). *Varrão e o Livro "Rerum Rusticarum".* Lisboa, Editorial Império.

AMZALAK, Moses Bensabat. (1953*c*). Paládio e a Exploração Agrícola. Lisboa, Editorial Império.

*Archivo Rural, V*ol.III. (1860-1861).

AZEVEDO, Pedro. (1914). “Apontamentos de Viagem de Herculano pelo País 1853-1854”. In: *Arquivo Histórico Português*, IX, pp.402-432.

BALSEMÃO, Visconde de. (1815). “Memória sobre a descripção Física e Económica do Lugar da Marinha Grande”. In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo V, pp.257-277.

BAPTISTA, Manuel Dias. (1789). “Ensaio de Descripção Fysica, e Economica de Coimbra e seus Arredores”. In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo I, pp.254-298.

BARBOSA, António Soares. (1791). “Memória sobre a causa da doença, chamada Ferrugem, que vai grassando nos olivaes em Portugal”. In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo III, pp.154-204.

BECKFORD, William. (1997). *Alcobaça e Batalha. Recordações de Viagem.* (Introdução, tradução e notas de Iva Delgado e Frederico Rosa). Lisboa, Vega.

BÍBLIA SAGRADA. (1978). (Tradução dos textos originais com notas dirigida pelo Pontifico Instituto Bíblico). Edições Paulistas.

BOAVIDA, João. (1904). C*onstruções Ruraes*. Lisboa, Typographia de J. F. Pinheiro.

BOLETIM da COMISSÃO CENTRAL PROMOTORA do COMÉRCIO de VINHOS e AZEITES, Vol. III (1894). Lisboa, Imprensa Nacional.

BOLETIM da DIRECÇÂO GERAL de AGRICULTURA, nº1. (1889). Lisboa, Imprensa Nacional.

BOLETIM do TRABALHO INDUSTRIAL (números referentes à 3ª circunscrição: 8, 21, 23, 40, 41, 42, 68, 87, 119).

BRANDÃO, Raul. (1984). *Os Operários*. Lisboa, Biblioteca Nacional.

BRANDÃO, Raul. (1988). *Os Pescadores*. Biblioteca Ulisseia.

BRITO, Elvino de. (1900). *Regime da Propriedade Rural*. Lisboa, Imprensa Nacional.

BRITO, Soeiro de. (1887-1888). “Os Carvoeiros da Estremadura e Alemtejo”. In: *Revista Lusitana*, I, 3, pp.382-385.

CABRAL, João. (1993*a*). *Anais do Município de Leiria*, Vol.I. Câmara Municipal de Leiria.

CABRAL, João. (1993*b*). *Anais do Município de Leiria*, Vol.II. Câmara Municipal de Leiria.

CABRAL, João. (1993*c*). *Anais do Município de Leiria*, Vol.III. Câmara Municipal de Leiria.

CAMÕES, Luís Vaz de. (1998). *Os Lusíadas*. Livraria Civilização Editora.

CHICHORRO, José de Abreu. (1949). *Memória Económica Política da Província da Estremadura*. (Edição, organização e prefácio por Moses Bensabat Amzalak), Lisboa.

Código de Posturas Municipais da Câmara Municipal de Alcobaça. (1885). Alcobaça.

Código de Posturas Municipais do Concelho de Alcobaça. (1921). Porto, Tipografia Sequeira.

Código de Posturas da Câmara Municipal de Leiria. (1872). Leiria, Typografia Leiriense.

Código de Posturas da Câmara Municipal do Concelho de Leiria. (1903). Leiria.

Código de Posturas da Câmara Municipal do Concelho de Pombal. (1875). Coimbra.

Código de Posturas e Regulamentos Municipais da Câmara de Porto de Mós. (1843). Lisboa.

Collecção de Legislação Portugueza (1894). Coimbra, Typographia de F. França Amado.

CORREIA, Vergílio. (1978). *Obras*, Vol. V. Acta Universitatis Conimbrigensis.

CORTES PORTUGUESAS. *Reinado de D. Afonso IV 1325-1357*. (1982). (Edição e organização por A. H. De Oliveira Marques). Lisboa, INIC.

CORTEZ, Jerónimo. (1877). *Lunário e Prognóstico Perpétuo*. Porto.

CRESPO, António. (1876). *Uma Digressão a Alcobaça*. Porto, Imprensa Comercial.

CUNHA, Correia da; SOUSA, Cassola de. (1954). *Inquérito Agrícola e Florestal ao Concelho de Alcobaça*. Serviço de Reconhecimento e de Ordenamento Agrário.

DALLA BELLA, João António. (1784). *Memórias e Observações sobre o Modo de Aperfeiçoar a Manufacturação do Azeite de Oliveira em Portugal*. Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciencias.

DALLA BELLA, João António. (1786). *Memória sobre a Cultura das Oliveiras em Portugal*. Coimbra, Na Real Officina Typografica da Universidade.

DALLA BELLA, João António. (1805*a*). *Tratado d'Agricultura Theorico-Prática*, I Vol., Lisboa.

DALLA BELLA, João António. (1805*b*). *Tratado d'Agricultura Theorico-Prática*, II Vol., Lisboa.

DIÁRIO do GOVERNO:

Decreto-Lei nº682, 23 de Julho de 1914 – (Regulamento da protecção das arvores nacionais).

Decreto-Lei nº3387, 26 de Setembro de 1917 – (Adopta várias providências relativas ao corte ou arranque de oliveiras, sobreiros e azinheiras).

Decreto-Lei nº7358, 21 de Fevereiro de 1921 – (Subsistências, comércio do azeite).

Decreto-Lei nº17594, 11 de Novembro de 1929 – (Crédito agrícola à lavoura olivícola: colheita e produção de azeite).

Decreto-Lei nº20224, 15 de Agosto de 1931 – (Estatística olivícola de fruteiras).

Decreto-Lei nº21940, 5 de Dezembro de 1932 – (Crédito agrícola à lavoura olivícola: colheita e produção de azeite).

Decreto-Lei nº28153, 12 de Novembro de 1937 – (Institui a Junta Nacional de Azeite e define os seus propósitos).

Decreto-Lei nº29391, 9 de Janeiro de 1939 – (Isenta de autorização o arranque e transplante de oliveiras idosas).

Portaria nº15766, 13 de Março de 1956 – (Autoriza, a título provisório, a lotação em partes iguais de azeite e óleo de amendoim).

Decreto-Lei nº46257, 19 de Março de 1965 – (Alarga ao consumo alimentar os óleos de bagaço de azeitona, bolota e grainha de uva. O óleo de semente de tomate à semelhança do que já acontecia com os de soja e de algodão são

exclusivamente destinados para a indústria de margarinas. Proíbe a mistura do azeite com outros óleos na indústria conserveira).

Portaria nº23932, 21 de Fevereiro de 1969 – (Alarga ao consumo alimentar o óleo de cártamo).

Portaria nº23945, 27 de Fevereiro de 1969 – (Alarga ao consumo alimentar o óleo de semente de tomate).

Portaria nº23964, 8 de Março de 1969 – (Alarga ao consumo alimentar o óleo de semente de girassol).

Decreto-Lei nº141, 2 de Maio de 1972 – (Alarga a utilização de outros óleos comestíveis, para além do azeite e do óleo de amendoim, no fabrico de conservas de peixe).

DIÁRIO da REPÚBLICA:

Resolução nº51, 28 de Fevereiro de 1977 – (Define a constituição do cabaz de compras para o ano de 1977, no qual se exclui o azeite e se integram as margarinas e os óleos alimentares de soja, girassol e amendoim).

Despacho-normativo nº9-C, 9 de Janeiro de 1980 – (Autoriza o I.A.P.O. a conceder um subsídio de 3$90 por quilo, aos industriais de extracção de óleos de sementes de cártamo e girassol).

Estatística Agrícola. (1953). Instituto Nacional de Estatística.

Exposição Industrial Português. Catálogo da Secção Agrícola. (1888). Lisboa, Imprensa Nacional.

FOYOS, Joaquim. (1812). “Memória sobre qual convem ser a Geira Portugueza”. In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo IV, pp.154-158.

FONSECA, Braz Raposo. (1721). *Notícias Remetidas à Academia*… Leiria.

Forais Manuelinos. Estremadura. (1962). (Direcção, edição, transcrição e notas por Luís Carvalho Dias). Lisboa.

FRAZÃO, Francisco Serra. (1938). “Sucinto Vocabulário. Coligido numa Aldeia da Serra de Albardos, concelho de Alcanena. Serra de Santo António”. In: *Revista Lusitana*, XXXVI, pp.73-167.

FRAZÃO, Francisco Serra. (1939). Calão Minderico. In: *Revista Lusitana*, XXXVII, pp.101-143.

FRAZÃO, Francisco Serra. (1982). *Porto de Mós – Breve Monografia*. Porto de Mós, C. M. de Porto de Mós.

FREIRE, Anselmo Braancamp. (1908). "Povoação da Estremadura no XVI Século". In: *Archivo Historico Portuguez,* Vol. VI, pp.241-284.

FREIRE, António de Oliveira. (1739). *Descripçam Corográfica do Reyno de Portugal*. Lisboa, Na oficina de Miguel Rodrigues.

GYRÃO, António Lobo. (1822). *Tratado Theorico e Pratico da Agricultura das Vinhas, da Extracção do Mosto, Bondade e Conservação dos Vinhos e Destilação das Aguardentes*. Lisboa, Imprensa – Nacional.

GRANDE, José Maria. (1849). *Guia do Manual do Cultivador ou Elementos de Agricultura*, Tomo II. Lisboa, Na Typographia de Galhardo Irmãos.

GRANDE, José Maria. (1850). *Guia do Manual do Cultivador ou Elementos de Agricultura*, Tomo I. Lisboa, Typographia do Panorama.

HERCULANO, Alexandre. (1848). *O Monge de Cister ou a Epocha de D.João I.* Lisboa, Imprensa – Nacional.

HERCULANO, Alexandre. (1984). *Opúsculos. Questões Públicas. Sociedade – Economia – Direito,* Tomo II. Lisboa, Livraria Bertrand.

HISTÓRIA FLORESTAL, AQUÍCOLA E CINEGÉTICA. (1980-1983). Colectânea de Documentos do A.N.T.T., 4 Vols.

HOMERO. (sd*a*). *A Ilíada*. Publicações Europa-América.

HOMERO. (sd*b*). *A Odisseia*. Publicações Europa-América.

Inquérito às Associações Mútuas de Seguro de Gado. (1936). Lisboa, Ministério da Agricultura.

Inquérito às Explorações Agrícolas do Continente. II Província do Douro Litoral, Beira Alta, Beira Baixa, Beira Litoral e Estremadura. (1953). Instituto Nacional de Estatística.

Inquérito Industrial de 1881. Lisboa, Imprensa Nacional.

Inquérito Industrial de 1890, Vol.III. Indústrias Fabris e Manufactureiras (Inquérito de Gabinete). (1891). Lisboa, Imprensa Nacional.

Inventário do Património Arquitectónico. Casa do Monge Lagareiro/Lagar dos Frades – Proposta de Classificação. (1995). Direcção Geral dos Edifícios e Monumentos Nacionais.

JUNIOR, Joaquim Rasteiro. (1892). *Esboço de uma Memória sobre a Economia Agrícola da 4ª Região Agronómica*. Lisboa, Typographia e Stereotypia Moderna.

JUNQUEIRO, Guerra. (1944). *Os Simples*. Lisboa, Livraria Editora.

LABORINHO, Álvaro. (2002). *O Mar da Nazaré. Álbum fotográfico*. Câmara Municipal da Nazaré/I.P.M. – Museu Etnográfico Arqueológico Dr. Joaquim Manso.

LAPA, João Ignácio Ferreira. (1868). *Technologia Rural ou Artes Chimicas, Agricolas e Florestaes*. Parte II. Lisboa, Typographia da Academia.

LEÃO, Duarte Nunes de. (1785). *Descripção do Reino de Portugal*. Lisboa.

LINK, M. (1808). *Voyage en Portugal*. Paris

Livro das Posturas Antigas. (1974). Câmara Municipal de Lisboa (Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues).

LOBO, Constantino de Lacerda. (1790). "Memória sobre a Cultura das Vinhas em Portugal". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo II, pp.16-134, 198-284.

LOUREIRO, Adolpho. (1904). *Os Portos Marítimos de Portugal e Ilhas Adjacentes*. Lisboa, Imprensa Nacional.

LOUREIRO, João de. (1798). "Da transplantação das arvores mais uteis de paizes remotos". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo I, pp.152-163.

LOURO, Constantino. (1788*). Memória sobre Assumpto Extrordinário proposto pela Academia Real de Sciencias para o ano de 1788. Quais são os meios mais convenientes para supprir a falta de estrumes animaes nos lugares aonde he difficultozo havellos?* In: Memórias de Agricultura Premiadas. Lisboa, Na Officina da Academia Real de Sciências.

MACEDO, D. António da Costa de Sousa. (1855). *Estatística do Districto Administrativo de Leiria*. Leiria, Typographia Leiriense.

Memórias do Marquês de Fronteira e D'Alorna D. José Trazimundo Mascarenhas Barreto Ditadas por êle próprio em 1861. Parte Primeira e Segunda (1802 a 1824).

(1928). Coimbra, Imprensa da Universidade (Revisão e coordenação de Ernesto Campos de Andrada).

MENDIA, Henrique de. (1883). *A Cultura do Arroz no Districto de Coimbra*. Lisboa, Imprensa Nacional.

MURPHY, James. (1988). *Viagens em Portugal*. Lisboa, Livros Horizonte.

O Couseiro ou Memórias do Bispado de Leiria. (1868). Braga, Typographia Lusitana.

OLIVEIRA, Domingos Nunes de. (1788). *Discurso Jurídico Economico-Politico em que se mostra a origem dos pastos que neste Reino chamão communs, sua differença dos Públicos, e os Direitos porque deverião regular-se sem offender os da Propriedade, e domínio dos Particulares a beneficio da Agricultura*. Lisboa, Typografia Morazziana.

OLIVEIRA, Joaquim Pedro. (1791). "Das Posturas da Villa de Azeitão, Comarca de Setúbal". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo III, pp.306-321.

ORDENAÇÕES FILIPINAS, Livros IV e V. (1985). Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien.

PERDIGÃO, Afonso Augusto. (1880). "Relatório Annual da Intendência de Pecuária do Districto de Leiria, no Anno Económico de 1878-1879". In: *Jornal Oficial de Agricultura, Artes e Ciências Correlativas*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.65-67.

Perguntas de Agricultura dirigidas aos lavradores de Portugal. (1787). Academia Real de Sciências de Lisboa.

PIMENTEL, Alberto. (1888). *Chronicas de Viagem*. Porto, Tipografia de Motta Ribeiro.

PIMENTEL, Alberto. (1908). *A Extremadura Portuguesa. I O Ribatejo*. Lisboa, Empreza de História de Portugal Sociedade Editorial.

PIMENTEL, C. A. de Sousa. (1880). "Os Pinhais". In: *Jornal Oficial de Agricultura, Artes e Ciências Correlativas*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.133-138,

PINTO, José de Macedo. (1862). *Medicina Administrativa e Legislativa. Primeira Parte. Hygiene Pública*. Coimbra, Imprensa da Universidade.

Plano Geral de Aproveitamento de Baldios Reservados. Distritos de Bragança, Aveiro, Coimbra, Leiria e Viseu, Vol.III. (1941). Ministério da Economia/Junta de Colonização Interna.

PORTUGAL, Alexandre. (1791). "Apontamentos sobre as Queimadas em quanto prejudiciaes à Agricultura". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo III, pp.344-350.

PORTUGAL, Thomaz António. (1790) "Sobre a cultura dos terrenos Baldios que há no Termo da Villa de Ourem." In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas,* Tomo II, pp.413-433.

Proposta de Conservação da Casa do Monge Lagareiro. (1995). Direcção Geral de Edifícios e Monumentos Nacionais.

Postura sobre o Serviço de Carros de Bois no Concelho de Leiria. (1888) Lisboa, Typografia do Commercio de Portugal.

QUINTELA, Agostinho. (1800). *Tratado para a Cultura das Vinhas em Portugal, Conforme o Temperamento do seu Clima*. Lisboa.

RAMOS, Luciano Justo. (1964). *Miradaire*. (*Subsídios para uma monografia. A Memória Paroquial de 1758. O Memorandum de 1938*). Torres Novas, Gráfica Almondina.

RATTAZI, Maria. (1997). *Portugal de Relance*. Lisboa, Edições Antígona.

Real Associação Central da Agricultura Portugeza. (1989). *Exposição de Alfaia Agrícola na Real Tapada da Ajuda em 1898*. Lisboa, Ulmeiro.

Reconhecimento dos Baldios do Continente, Vol. II, Parte II. (1939). Ministério da Agricultura/Junta de Colonização Interna.

REDOL, Alves. (1958). *A Fanga*. Lisboa, Publicações Europa – América.

REIS, António Batalha. (1877). *Estado da Questão do Phylloxera*. Lisboa, Imprensa Nacional.

REIS, António Batalha. (1892). *Memória sobre as Vides Americanas e suas Hybridas*. Lisboa, Imprensa Nacional.

REIS, António Batalha. (1880). "Vindima e Fabrico do Vinho". In: *Jornal Oficial de Agricultura, Artes e Ciências Correlativas*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional, pp.75-80, 98-105.

Relatório sobre a Cultura do Arroz em Portugal e sua Influencia na Saúde Pública Apresentado a Sua Excellência o Senhor Ministro dos Negócios do Reino pela Commissão Creada por Portaria de 16 de Maio de 1859. (1860). Lisboa, Imprensa Nacional.

Relatório das Actividades e das Contas da Câmara Municipal de Alcobaça, Relativamente aos anos de 1953 a 1960. (1961). Alcobaça.

RIBEIRO, José Pinto. (1812). "Analyse chimica de varias raízes para extrahir farinha, ou polvilho, e remettida à Academia". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo IV, pp.111-119.

S/A. (sd). *A Tradição Oral do Concelho de Porto de Mós*. Núcleo Pedagógico de Educadores de Infância do Ministério da Educação do Concelho de Porto de Mós.

S/A. (1861). *Alcobaça. Melhoramentos Industriais*. Lisboa, Typographia da Sociedade Typographica Franco-Portuguesa.

S. BOAVENTURA, Frei Fortunato de. (1827). *História Chronologica e Critica da Real Abadia de Alcobaça...* Lisboa.

S. ROMÃO, Visconde de Vilarinho de. (1889). *Portugal Agrícola*. Porto, Livraria Internacional de Ernesto Chardron.

SALVADO, Artur. (1955). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite – (I)". In: *Boletim de Junta Nacional do Azeite,* 38, Abr/Jun, pp.81-91.

SALVADO, Artur. (1956). "Um Novo Regimento de Lagar de Azeite (II) ". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 41-42, Jan/Jun, pp.117-141.

SALVADO, Artur. (1959). "Regimentos e Posturas de Coimbra sobre Lagareiros e Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 53-54, Jan/Jun, pp.125-150.

SANTOS, Frei Manuel dos. (1710). *Alcobaça Ilustrada,* (1ª parte). Coimbra.

SANTOS, Frei Manuel dos. (1979). *Descrição do Real Mosteiro de Alcobaça* (Alcobaciana:3). (Leitura, introdução e notas por Aires Augusto Nascimento). Alcobaça, Adepa.

SEABRA, António Luiz de. (1835). *Observações do Ex-Corregedor de Alcobaça António Luís de Seabra sobre um papel enviado à Câmara dos Senhores Deputados a cerca da arrecadação dos bens do Mosteiro daquella Villa*. Lisboa, Typografia de Eugénio Augusto.

SERRÃO, Joel; MARTINS, Gabriela. (1978). *Da Indústria Portuguesa do Antigo Regime ao Capitalismo*. Lisboa, Livros Horizonte.

SILVA, José Bonifácio. (1790). "Memória sobre a Pesca das Baleas, e Extracção do seu Azeite com algumas reflexões a respeito das nossas Pescarias". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo II, pp.388-412.

SILVA, José Veríssimo. (1815). "Memória Histórica sobre a agricultura Portugueza considerada desde o tempo dos Romanos até ao presente". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo V, pp.194-256.

SILVA, Luiz Augusto Rebello da. (1868*a*). *Memória sobre a População e a Agricultura de Portugal. Desde a fundação da Monarchia até 1865,* Parte I (1097-1640), Lisboa.

SILVA, Luiz Augusto Rebello da. (1868*b*). *Compêndio de Economia Rural das Escolas Populares*. Lisboa, Imprensa Nacional.

SILVA, Luiz Augusto Rebello da. (1869). *História de Portugal nos Séculos XVII e XVIII*. Lisboa, Imprensa Nacional.

SILVEIRA, António Henriques. (1789). "Racional Discurso sobre a Agricultura da Província de Alem-Tejo". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo I, pp.41-122.

SIQUEIRA, Joaquim. (1812). "Memória sobre a creação e vantagens do gado cabrum em Portugal". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo IV, pp.143-153.

SOUZA, José de Saldanha. (1911). *Em Defesa da Agricultura Portugueza*. Lisboa, Typografia Castro Irmão.

SOUZA, José de Saldanha Oliveira e. (1929). *Coutos de Alcobaça – As Cartas de Povoação* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia). Lisboa, Tipografia Inglesa.

TRAVASSO, António de Araújo. (1822). "Discurso Politico sobre a Agricultura e particularmente a de Portugal". In: *Annaes das Sciências, das Artes e das Letras*, Tomo XVI. Paris.

TRIGOSO, Sebastião Mendo. (1815). "Memória sobre os terrenos abertos, o seu prejuízo na Agricultura, e sobre os differentes methodos de tapumes." In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo V, pp.63-93.

VANDELI, Alexandre António. (1813). *Resumo da Arte da Destilação*. Lisboa.

VANDELI, Domingos. (1789*a*). "Memória sobre a Agricultura deste Reino, e das suas conquistas". In: *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes, e da Indústria em Portugal e suas conquistas,* Tomo I, pp.164-175.

VANDELI, Domingos. (1789*b*). "Memória sobre a ferrugem das oliveiras". In: *Memórias Económicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas conquistas,* Tomo I, pp.8-9.

VANDELI, Domingos. (1789*c*). "Memoria sobre a preferencia que em Portugal se deve dar à Agricultura sobre as Fabricas". In: *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo I, pp.244-253.

VANDELI, Domingos. (1789*d*). "Memorias sobre algumas producções naturaes das conquistas, as quaes ou são pouco conhecidas, ou não se aproveitão". In: *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa. Para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas conquistas,* Tomo I, pp.187-206.

VICENTE, Gil. (1955). *Obras Completas*, Vol.VI. Lisboa, Sá da Costa.

VICENTE, Gil. (1975). *Sátiras Sociais*. Lisboa, Publicações Europa – América.

VILLA NOVA, Bernardo. (1940). *Alcobaça Através do Arquivo da sua Câmara Municipal (1836-1902).* Alcobaça, C.M. de Alcobaça.

VITRÚVIO. (2006). *Tratado de Arquitectura* (Tradução do latim, introdução e notas por M. Justino Maciel). Lisboa, Instituto Superior Técnico.

ZAGALLO, Francisco Baptista. (1906). *Relatório da Exposição Alcobacense realizada de 1 a 13 de Maio de 1906*. Alcobaça, Tipografia de Miguel d'Oliveira.

Bibliografia

A. Dicionários e Enciclopédias

BAPTISTA, João Maria. (1876). *Chorographia Moderna do Reino de Portugal*. Vol. IV, Lisboa, Typographia da Academia Real de Ciências.

BUENO, Francisco da Silveira. (1988). *Grande Dicionário Etimológico-Prosódico da Língua Portuguesa*. Editora Lisa.

CASTELEIRO, João Malaca, orient. (2001). *Dicionário de Língua Portuguesa Contemporânea da Academia de Ciências de Lisboa*. A.C.L./Verbo.

CARDOSO, José Luís coord. (1947). *Dicionário Histórico dos Economistas Portugueses*. Lisboa, Temas e Debates.

CASTRO, João Baptista. (1762). *Mapa de Portugal Antigo e Moderno*, Tomo I, Parte I e II. Lisboa, Officina Patriarcal de Francisco Luís Ameno.

CHEVALIER, Jean; GHEERBRANT, Alain. (1994). *Dicionário dos Símbolos*. Lisboa, Editorial Teorema.

COSTA, António Carvalho da. (1706-1708-1712). *Corografia Portuguesa,* 3 Vols. Lisboa.

COSTA, Américo. (1947). *Dicionário Corográfico de Portugal Continental e Insular*, Vol. IX.

ENCICLOPÉDIA MUNDIAL da OLIVEIRA. (1988). Conselho Oleícola Internacional.

FIGUEIREDO, Cândido de. (1949). *Dicionário da língua Portuguesa*. Lisboa.

FRANCO, Francisco. (1805). *Diccionário de Agricultura*, Vol.II. Coimbra, Real Imprensa da Universidade.

FRANCO, Francisco. (1806*a*). *Diccionário de Agricultura*, Vol.III. Coimbra, Real Imprensa da Universidade.

FRANCO, Francisco. (1806*b*). *Diccionário de Agricultura,* Vol.IV. Coimbra, Real Imprensa da Universidade.

FRANCO, Francisco. (1806*c*). *Diccionário de Agricultura,* Vol.V. Coimbra, Real Imprensa da Universidade.

GRANDE ENCICLOPÉDIA PORTUGUESA E BRASILEIRA, 40 Vols. Lisboa, Rio de Janeiro.

LARCHER, Tito. (1907). *Diccionário Biographico Chorographico e histórico do Districto de Leiria e Concelho de Villa Nova D'Ourém*. Leiria.

LEAL, Pinho. (1873). *Portugal Antigo e Moderno*. Lisboa, Editora de Mattos Moreira & Companhia.

LIMA, Baptista de. (1941). *Terras Portuguesas*. Póvoa do Varzim, Tipografia Camões.

MACHADO, José Pedro. (1977). *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*. Lisboa, Livros Horizonte.

MACHADO, José Pedro. (1991). *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*. Lisboa, Publicações Alfa.

MANTAS, António. (1992). *Dicionário de Agricultura*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

MORAIS SILVA, António de. (1949-1959). *Dicionário da Língua Portuguesa*. Confluência/Livros Horizonte.

PASTOREAU, Michel. (1993). *Dicionário das Cores do Nosso Tempo*. Lisboa, Editorial Estampa.

SAGLIO, Edmond coord. (sd). *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, Tomo IV.

SANTOS, Maria Alice. (2000). *Dicionário de Provérbios*. Porto, Porto Editora.

SCHMIDT, Joel. (1995). *Dicionário de Mitologia Grega e Romana*. Lisboa, Edições 70.

SERRÃO, Joel, dir. (1981). *Dicionário de História de Portugal*. Porto, Livraria Figueirinhas.

SOUSA, Acácio de; VINAGRE, Ana Bela; NOBRE, Cristina. (2004). *Dicionário de Autores do Distrito de Leiria* (*Actualização ao séc. XX*). Leiria, Edições Magno.

TAVARES, Jorge Campos. (1990). *Dicionário de Santos*. Porto, Lello & Irmão.

VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798*a*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram,* Vol.I. Lisboa.

VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de. (1798*b*). *Elucidário das Palavras, Termos e Frases que em Portugal antigamente se usaram,* Vol.II. Lisboa.

B. Periódicos

(Consulta de todos os números dos seguintes periódicos).

Semana Alcobacense.

Notícias de Alcobaça.

Jornal de Alcobaça.

Ecos do Alcoa.

Voz de Alcobaça.

Comarca de Alcobaça.

O Alcoa.

Pórtico da Benedita.

Jornal de Pataias

Jornal de Turquel.

(Consulta de alguns números dos seguintes periódicos).

O Distrito de Leiria: 33, 6 de Setembro de 1862; 154, 8 de Março de 1855; 890, 15 de Abril de 1899; 933, 10 de Fevereiro de 1900; 999, 18 de Maio de 1901; 1.004, 22 de Junho de 1901; 1.054, 7 de Junho de 1902.

O Leiriense: 4, 12 de Julho de 1854; 21, 9 de Setembro de 1854; 33, 21 de Outubro de 1854; 137, 27 de Outubro de 1855; 138, 31 de Outubro de 1855; 158, 12 de Janeiro de 1856; 159, 16 de Janeiro de 1856; 160, 19 de Janeiro de 1856; 171, 1 de Março de 1856; 172, 5 de Março de 1856; 181, 5 de Abril de 1856; 182,

9 de Abril de 1856; 183, 12 de Abril de 1856; 185, 19 de Abril de 1856; 187, 26 de Abril de 1856; 188, 30de Abril de 1856; 189, 3 de Maio de 1856; 190, 7 de Maio de 1856; 265, 31 de Janeiro de 1857; 33, 13 de Agosto de 1864.

O Mensageiro: 1.241, 8 de Julho de 1939; 1260, 18 de Novembro de 1939.

O Século: 27.711, 30 de Agosto de 1942.

Jornal Industrial e Comercial: 9, 21 de Dezembro de 1955; 18, 21 de Março de 1956.

Região de Leiria: 3.270, 28 de Março de 2000.

C. Estudos

ABEL, Marília. (1988). "Os Baldios Portugueses em Período de Transição" (1820-1910*).* In: *Revista de História,* Vol. VIII, Porto, pp.339-343.

ABREU, Diogo. (1991). "Aspectos do Povoamento do Maciço Calcário Estremenho". In: *1ªs Jornadas sobre Ambiente Cársico e Educação Ambiental no PNSAC,* pp.44-55.

AGUILERA, César. (2001). *História da Alimentação Mediterrânica*. Lisboa, Terramar.

ALARCÃO, Jorge. (1978). "Argamassas de Asfalto e Cal na Antiguidade". In: *História*, 1, pp.20-24.

ALARCÃO, Jorge. (1979). "Um Lagar de Azeite na Antiguidade". In: *História*, 5, pp. 45-52.

ALARCÃO, Jorge. (1997). "A Tecnologia Agrária Romana". In: ALARCÃO, Adília, coord., *Portugal Romano – A Exploração dos Recursos Naturais*. Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, pp.137-148.

ALMEIDA, Francisco José de. (1940). *Safra e contra-safra na oliveira*. Lisboa, Ministério da Agricultura.

ALMEIDA, João Pereira de. (1977). "Sobre a Monografia Rural". In: *Análise Social*, XIII, 52, pp.789-803.

ALMEIDA, Luís Ferrand de. (1962). *O Engenho do Pinhal do Rei no Tempo de D. João V*. Separa da Revista Portuguesa de História, Tomo X. Coimbra.

ALMEIDA, Luís Ferrand de. (1995). *Páginas Dispersas*. *Estudos de História Moderna de Portugal.* Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

ALVES, António. (1989). "A Indústria de Cal no Noroeste Europeu". In: *Estudos Regionais. Revista de Cultura do Alto Minho,* 6, pp.15-23.

AMARAL, José. (1993). *O Grande Livro do Vinho*. Lisboa, Círculo dos Leitores.

AMARO, Pedro. (1996). "A Protecção das Plantas". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.263-277.

AMOURETTI, Marie-Claire. (1998). "Produção de Azeite: uma História Original da Tecnologia". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.26-30.

ANACLETO, Regina. (1980). "Importância e Evolução dos Arados de Pau". In: *História*, 16, pp.64-76.

ANDRADE, João Posser de. (1897). *Colheita e Conservação da Azeitona*. Lisboa.

ANTUNES, Alfredo et al. (1988). *Arquitectura Popular em Portugal,* Vol.II. Lisboa, Associação dos Arquitectos Portugueses.

AZAMBUJA, João. (1998). *Cidade da Marinha Grande. Subsídio para a sua História*. Marinha Grande, C. M. da Marinha Grande.

AZEVEVO, João Lúcio de. (1929). "Organização Económica". In: PERES, Damião, dir. *História de Portugal.*

AZEVEDO, Pedro. (1911). "O Fogo Eterno nos Lagares de Azeite". In: *Lusitana*, XIV, pp.298-299.

BAPTISTA, Carlos Maximiniano. (2005). *Faina na Lagoa*. *Os Pescadores e Mariscadores da Lagoa de Óbidos*. Leader Oeste.

BARBOSA, Pedro. (1991). "Santa Maria de Alcobaça e os Moinhos de Leiria no Século XIII". In: *Colóquio sobre História de Leiria e da sua Região*, pp.401-409.

BARBOSA, Pedro. (1992). *Povoamento e Estrutura Agrícola na Estremadura Central (séc. XII a 1325)*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

BARBOSA, Pedro; MASCARENHAS, José Manuel; TERENO, Maria do Céu. (1998). "Granjas Monásticas e Estruturação do Território dos Coutos de Alcobaça".

In: *Actas II Congreso Internacional sobre El Cister en Galicia y Portugal, Ourense,* Vol.III, pp.1453 – 1480.

BARBOSA, Pedro; MOREIRA, Maria da Luz. (2006*). Seiva Sagrada. A Agricultura na Região de Alcobaça. Notas Históricas*. Associação dos Agricultores da Região de Alcobaça.

BAROJA, Júlio Caro. (1956). "Sobre Maquinaria de Tradición Antigua y Medieval. In: *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*", XII, 1-2, pp.114-175.

BARRETO, António, org. (1997). *A Situação Social em Portugal, 1960-1995*. Lisboa, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.

BARROS, Henrique da Gama. (1950). *História da Administração Pública em Portugal.* Séculos XII a XV. Tomo IX. Lisboa, Livraria Sá da Costa.

BARROS, Henrique de. (1947). *Economia Agrária,* Vol.I. Lisboa, Sá da Costa.

BARROS, Henrique de. (1954). *Economia Agrária,* Vol.III. Lisboa, Sá da Costa.

BASTOS, Cristiana. (1993). *Os Montes do Nordeste Algarvio*. Lisboa, Edições Cosmos.

BATH, Bernard. (1984). *História Agrária da Europa Ocidental*. Lisboa, Editorial Presença.

BATISTA, Fernando Oliveira. (1993). *Agricultura, Espaço e Sociedade Rural*. Coimbra, Fora de Texto.

BATISTA, Fernando Oliveira. (1996). "Declínio de Um Tempo Longo". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp. 36-75.

BATISTA, Maria Carlos Radich. (1987). *A Agronomia Portuguesa no Século XIX. A Imagem da Natureza nas Propostas Técnicas*. Dissertação de Doutoramento apresentada ao Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

BERASÁIN, J. Lana. (1995). "Trabajo, técnica y mercado en la viticultura navarra: los viñedos del Marqués de San Adrián en Monteagudo durante el siglo XIX". In: *Noticiario de Historia* Agraria, 10, pp.131-158.

BERNARDES, João. (1992). *Fátima Tradicional*. Fátima, Edição do Santuário de Fátima.

BERNARDES, Joaquim. (1981). *Leiria no Século XIX. Aspectos Económicos*. Leiria, Assembleia Distrital.

BERNARDI, Bernardo. (1982). *Introdução aos Estudos Etno-Antropológicos*. Lisboa, Edições Setenta.

BERNARDO, Hernâni. (1943). "A Cortiça na Indústria de Pesca". In: *Boletim da Junta Nacional da Cortiça*, 57, pp.371-378.

BIVAR, Luís. (1968). "A Oliveira no Minho". In: *Boletim da Junta Nacional de Azeite*, 76, pp.39-50.

BLOCH, Raymond; COUSIN, Jean. (1964). *Roma e o seu destino*. Lisboa – Rio de Janeiro, Edição Cosmos.

BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari. (1994). *Investigação Qualitativa em Educação*. Porto, Porto Editora.

Boletim do Ministério da Agricultura. O VIII Congresso Internacional de Oleicultura. (1927). 7-12, Jan/Jun.

BORGES, Nelson Correia. (1980-1981). "A Farinação Através dos Tempos – 1. As Origens do Fabrico do Pão". In: *História*, 26-27, pp.37-43.

BORGES, Nelson Correia. (1981*a*)."A Farinação Através dos Tempos – 2. Moinhos Rotativos". In: *História*, 28, pp.62-69.

BORGES, Nelson Correia. (1981*b*). "A Farinação Através dos Tempos – 3. Moinhos Hidráulicos". In: *História*, 29, pp.66-74.

BORGES, Nelson Correia. (1981*c*). "A Farinação Através dos Tempos (concl.) – Moinhos de Vento". In: *História*, 30, pp.72-82.

BOUDON, Raymond. (1979). *La Logique du Social: Introduction à L'Analise Sociologique*. Paris, Puf.

BOURBON, Francisco. (1968*a*). "A Oliveira e o Cancioneiro Popular". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 75, pp.147-152.

BOURBON, Francisco. (1968*b*). "A Oliveira e a Ceia de Natal". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 76, pp. 67-73.

BOURBON, Francisco. (1969*a*). "A Oliveira e os seus Produtos no Rifoneiro Popular". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 77, pp.95-113.

BOURBON, Francisco. (1969*b*). " A Oliveira e os seus Produtos no Rifoneiro Popular". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 78, pp.109-137.

BOURBON, Francisco. (1971). "A Importância da Olivicultura em Portugal". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 81, pp.165-178.

BOUSSER, Robert. (1955). ”A Produção e o Consumo Nacional de Azeite – Excedentes – Sistema Actual de Regulação do Mercado, sua Crítica e Modificação – Outros Assuntos”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 39-40, pp.3-74.

BRAGA, Alberto. (1936). “As Vozes dos Sinos na Interpretação Popular e a Indústria Sineira de Guimarães”. In: *Lusitana*, XXXIV, 1-4, pp. 5-104.

BRAGA, Teófilo. (1994). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote.

BRAGA, Teófilo. (1986). *O Povo Português nos seus Costumes Crenças e Tradições,* Vol. II. Lisboa, Publicações D. Quixote.

BRANDÃO, Maria de Fátima; ROWLAND, Robert. (1980). “História da propriedade e da comunidade rural: questões de método”. In: *Análise Social*, XVI, 61-62, pp.173-210.

BRANDÃO, Maria de Fátima; FEIJÓ, Rui Graça. (1984). “Entre textos e contextos: os estudos de comunidades e as suas fontes históricas”. In: *Análise Social*, XX, 83, pp.489-503.

BRAUDEL, Fernand. (1970). *Civilização Material e Capitalismo* (Séculos XV-XVIII), Tomo I. Lisboa – Rio de Janeiro, Edições Cosmos.

BRAUDEL, Fernand. (1983). *O Mediterrâneo e o Mundo Mediterrâneo na Época de Filipe II*, Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote.

BRITO, Joaquim Pais de. (1996*a*). “Apresentação”. In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.19-30.

BRITO, Joaquim Pais de. (1996*b*). “Coerência, Incerteza e Ritual no Calendário Agrícola”. In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.217-229.

BRITO, Joaquim Pais de. (1996*c*). *Retrato de Aldeia com Espelho*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

BRITO, Joaquim Pais de; CAMPOS, Ana; COSTA; Paulo. (2000). *Alfaia Agrícola. Normas de Inventário*. Instituto Português de Museus.

BRITO, Nogueira de. (1943). “Alcobaça e as suas curiosas rocas”. In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura*, I, pp.71-75.

BUESCU, Maria Leonor. (sd). *Monsanto – Etnografia e Linguagem*. Lisboa, Editorial Presença.

BURGESS, Robert. (1997). *A Pesquisa de Terreno*. Oeiras, Celta Editora.

CABRAL, Manuel Villaverde. (1981). *O Desenvolvimento do Capitalismo em Portugal no Século XIX*. Lisboa, A Regra do Jogo.

CABRITA, Carlos; OLIVEIRA, Arlinda. (1961-1962). *Os Solos da Serra dos Candeeiros. Caracterização Morfológica, Física e Química*. Direcção dos Serviços Florestais e Aquícolas. Centro de Estudos dos Solos Florestais.

CACELA, António Martins. (1977). *Porto de Mós e o seu Termo.* Torres Novas, Gráfica Almondina.

CALDAS, Eugénio de Castro. (1998). *A Agricultura na História de Portugal*. Lisboa, E.P.N.

CAMARA, Manoel de Souza da. (1902). *Estudo da Oliveira. Boletim da Direcção Geral da Agricultura,* 6. Lisboa, Imprensa Nacional.

CAMARA, Manoel de Souza da. (1906). "Cultura da Oliveira em Portugal: variedades de oliveiras cultivadas". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp.31-47.

CANADA, Maria João. (1996). "O Trabalho Agrícola na Vitivinicultura do Oeste". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.471-485.

CARDOSO, António. (2000). *O Brasil e os Vinhos Portugueses (1885-1896).* Maia

CARNEIRO, Eugénio Lapa. (1969). *Breves Notas sobre Técnicas de Impermeabilização Cerâmica*. Separata de Olaria. Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa, 1. Barcelos.

CARNEIRO, Eugénio Lapa. (1970). *O Fim da Olaria Tradicional Portuguesa*. Separata do Colóquio, Tomo III, das publicações do XXIV Congresso Luso – Espanhol.

CARVALHO, Herculano de. (1953). "Coisas e Palavras: Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica". In: *Separata da Biblos*, XXIX, pp.1-365.

CASCÃO, Rui. (1998). *Figueira da Foz e Buarcos entre 1861 e 1910. Permanência e Mudança em duas comunidades do litoral*. Dissertação de Doutoramento em História Moderna e Contemporânea apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Centro de Estudos do Mar e das Navegações /Câmara Municipal da Figueira da Foz/Livraria Minerva.

CASTELO-BRANCO, Fernando. (1958). *Aspectos e Canções da Apanha da Azeitona em Borba*. In: Separata da Revista Ocidente, LV.

CASTELO-BRANCO, Fernando. (1959). "Os Moinhos na Economia Portuguesa". In: *Revista Portuguesa de História*, 8, pp.35-44.

CASTRO, Armando de. (1981*a*). "Baldios". In: *Dicionário de História de Portugal*. Vol.I, pp.277-282.

CASTRO, Armando de. (1981*b*). "Fisiocracia e Fisiocratas". In: *Dicionário de História de Portugal*. Vol.III, pp.42-45.

CASTRO, Armando de. (1981*c*). "Orizicultura". In: *Dicionário de História de Portugal*. Vol.IV, pp.479-481.

CASTRO, Armando de. (1983*a*). "A dinâmica económica portuguesa de meados do século XVII a meados do século XVIII". In: SARAIVA, José Hermano, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.195-215.

CASTRO, Armando de. (1983*b*). "Expansão económica e transformações pré-estruturais no último quartel do século XVIII". In: SARAIVA, José Hermano, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.239-249.

CASTRO, Armando de. (1983*c*). "A vida económica portuguesa do alvorecer do século de oitocentos à revolução liberal de 1820". In: SARAIVA, José Hermano, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.251-271.

CASTRO, D. Luís de. (1899-1903). "A Debulha no Ribatejo e outros pontos da Extremadura". In: *Portugália*, I, 1-4, pp.847-848.

CASTRO, D. Luís de. (1919). *Trabalhos do Sr. Dr. Pequito Rebelo. O Trigo no Mundo e em Portugal. Lisboa*, Imprensa Nacional.

CAVACO, Carminda. (1992). *Portugal rural. Da tradição ao Moderno*. Lisboa, Ministério da Agricultura.

CAVACO, Cláudio. (1999). *O Bombarral e os seus baldios na segunda metade do século XIX*. Bombarral, Museu Municipal.

CHAVES, Luís. (1928*a*)."Notação Popular de Medidas". In: *Portucale*, I, 2, pp.107-110.

CHAVES, Luís. (1928*b*). "Notação Popular de Medidas". In: *Portucale*, I, 3, pp.143-147.

CHAVES, Luís. (1925-1927). "Páginas Folclóricas: I A Canção do Trabalho". In: *Lusitana*, XXVI, 1-4, pp.5-67.

CHAVES, Luís. (1969). "O Perfil Espiritual da Oliveira na Poesia Popular Portuguesa". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 78, pp.141-153.

CIPOLLA, Carlo. (1984). *História Económica da Europa Pré-Industrial*. Lisboa, Edições Setenta.

COELHO, Adolfo. (1993). *Festas, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal*, Vol.I. Lisboa, Publicações D. Quixote.

COELHO, Maria Helena da Cruz. (1993). *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média (Estudo de História Rural).* Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Universidade de Coimbra.

Congresso de Leitaria Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905. Cultura da Oliveira – Material e Processos de Fabrico do Azeite, Vol.II (1906). Lisboa, Imprensa Nacional.

CORRÊA, Fernando. (1960). "A Actualização do Equipamento dos Lagares de Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 57-58, pp.73-78.

CORRÊA, Fernando. (1967). "A Oliveira e os seus Produtos Através dos Tempos. Considerações sobre a defesa do património que representam". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 73-74, pp.3-36.

CORREIA, Alberto. (1979). *Cestaria da Granja do Tedo – Tabuaço (Douro).* Assembleia Distrital de Viseu.

CORREIA, Clara Pinto. (1980-1981). "Histórias do mar da Nazaré". In: *História*, 26-27, pp.76-81.

CORREIA, Rui (1999). "Senhores das Agoas e dos Ventos. O Senhorio Alcobacense em 1758". In: *III Colóquio sobre História de Leiria e sua Região*. Leiria, Câmara Municipal de Leiria.

CORREIA, Virgílio. (1917). "O Carro Rural Português". In: *Terra Portuguesa*, 21-23, pp.193-208.

CORTES, Pedro; BERNARDES, João; PAISANA, Rui. (2000). *Fátima Ambiente 2000*. Quercus, Santuário de Fátima.

COSTA, Ângela. (1949). *Distribuição da Oliveira em Portugal*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

COSTA, Bernardino Cincinato da; CASTRO, D. Luís. (1900). *Le Portugal au Point de Vue Agricole*. Lisboa.

COSTA, Luís Cincinato da. (1937). *O Problema do Azeite em Portugal*. Lisboa, Tipografia Seara Nova.

COSTA, Paulo; GALANTE, Helena. (1995). *Cadaval*. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

COSTA, Paulo. (1997*a*). "O Sino: Voz da Aldeia, Voz de Deus". In: *Sítios e Memórias*, 3, pp.5-15.

COSTA, Paulo. (1997*b*). "O Sino: Voz da Aldeia, Voz de Deus". In: *Sítios e Memórias*, 4, pp.8-15.

COSTA, Paulo. (1999). *Montejunto. Imaginários e Celebrações de uma Serra*. Cadaval, Leader Oeste.

COUTINHO, António. (1889). *Guia do Vinicultor*. Porto.

CUNHA, Miguel da. (1968). "O Azeite e a Expansão de outros Óleos". In: *Boletim da Junta nacional do Azeite*, 78, pp.53-60.

CUTILEIRO, José. (2004). *Ricos e Pobres no Alentejo*. Lisboa, Livros Horizonte.

DELGADO, Rui. (1968). *Contributo para a História Olivícola de Coimbra no Século XVIII. Decadência de produção nos seus primórdios – outras considerações*. Dissertação de Licenciatura em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

DEVY-VARETA, Nicole. (1999). "Investigación sobre la Historia Florestal portuguesa en los siglos XIX y XX: Orientaciones y lagunas". In: *Historia Agraria*, 18, pp.57-94.

DIAKOV, V. ; KOVALEV, S. (1976). *História da Antiguidade. A Sociedade Primitiva. O Oriente*. Lisboa, Editorial Estampa.

DIAS, Jaime. (1962*a*). "A Linguagem Popular da Beira-Baixa". In: *Estudos de Castelo-Branco*, 4, pp.66-82.

DIAS, Jaime. (1962*b*). "A Linguagem Popular da Beira-Baixa". In: *Estudos de Castelo-Branco*, 5, pp.51-66.

DIAS, Jorge. (1949). "Os Arados Portugueses e as suas prováveis origens". In: *Revista da Universidade de Coimbra,* Vol. XVI, pp. 245-388.

DIAS, Jorge. (1959*a*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. I Moinhos de Água e Azenhas.* Porto, I.A.C./C.E.E.P.

DIAS, Jorge. (1959*b*). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal. Moinhos, Azenhas e Atafonas. II Moinhos de Vento.* Porto, I.A.C./C.E.E.P.

DIAS, Jorge. (1981*a*). "Arado". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.I pp.171-173.

DIAS, Jorge. (1981*b*). "Moagem Tradicional". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.IV, pp.316-318.

DIAS, Jorge. (1981*c*). "Moinhos". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.IV, pp.324-327.

DIAS, Jorge. (1984). *Rio de Onor. Comunitarismo Agro-Pastoril*. Lisboa, Editorial Presença.

DIAS, Jorge. (1993*a*). *Estudos de Antropologia,* Vol.II. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

DIAS, Jorge. (1993*b*). "O Pio de Piar os Milhos". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.97-117.

DIAS, Jorge. (1993*c*). "Moinhos Portugueses". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.175-219.

DIAS, Jorge. (1993*d*). "Difusão e história dos métodos de debulha na Península Ibérica". In: *Estudos de Antropologia*, Vol.II, pp.335-356.

DIAS, Jorge. (1993*e*). "Occatio". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.359-374.

DIAS, Jorge. (1993*f*). "Maneiras dos Homens Acartarem em Portugal". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.377-383.

DIAS, Jorge. (1993*g*). "Maneiras das Mulheres Acartarem em Portugal". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.387-400.

DIAS, Jorge. (1993*h*). "Aspectos da Vida Pastoril em Portugal". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.271-315.

DIAS, Jorge. (1993*i*). "Contribuição ao estudo do barbilho". In: *Estudos de Antropologia,* Vol.II, pp.147-155.

DIAS, Jorge; GALHANO, Fernando. (1986). *Aparelhos de Elevar a Água de Rega*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

DIAS, Jorge; Oliveira, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando. (1959). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal_ Moinhos, Azenhas e Atafonas – I – Moinhos de Água e Azenhas, II, Moinhos de Vento*. Porto, I.A.C./C.E.P.

DIAS, Jorge; Oliveira, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando. (1994). *Espigueiros Portugueses*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

DIOGO, A. M. Dias. (1994). "As Ânforas. Contentor Vinícola da Antiguidade". In: *Uma Imagem do Vinho*, pp.14-15.

DUBY, George. (1977). *L'Economie Rurale et la Vie des Campagnes dans L'Occident Medieval*. Paris, Flammarion.

DUCASSÉ, Pierre. (sd). *História das Técnicas*. Publicações. Lisboa. Europa-América.

ELÍADE, Mircea. (1977). *Tratado de História das Religiões*. Lisboa, Edições Cosmos.

ESPARGOZA, Francisco d'Alte. (1905). *Lagares de Azeite. Breves considerações sobre parte do seu material*. Lisboa, Typographia Minerva Central.

ESTABROOK, George. (1994). "Choice of Fuel Bagaco Stills Helps Maintain Biological Diversity in a Traditional Portuguese Agricultural System". In: *Journal of Ethneobiology*, 18, 1, pp.43-57.

ESTABROOK, George. (1998). "Maintenance of Fertility of Shale Soils in a Tradicional Agricultural Systems in Central Interior Portugal". In: *Journal of Ethneobiology*, 14, 1, pp.15-33.

ESTEVÃO, José Antunes. (1983). "A Florestação dos Baldios". In: *Análise Social. A Formação do Portugal Contemporâneo 1900-1980,* 77-78-79, Vol.II, pp.1157-1260.

ESTRELA, Jorge. (1994) "Vinho Senhorial e Vinho Popular na Alta Estremadura Medieval". In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, pp.195-198.

FEIJÃO, Francisco. (1906). "Época da maturação e apanha da azeitona. Escolha e lavagem do fruto". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp. 73-83.

FELGUEIRAS, Guilherme. (1937). "Jugos e Apeiros". In: *Gazeta das Aldeias*, 1862, pp.7-10.

FELGUEIRAS, Guilherme. (1939). "O Povo e o Fabrico do Pão". In: *Lusitana*, XXXVII, pp.300-309.

FELIZARDO, Casimiro. (1989). *Benedita, Quem me dera*. Edição de Autor.

FERNANDES, João. (2000). *O Homem, o Espaço e o Tempo no Maciço Calcário Estremenho – O olhar de um geógrafo*. Dissertação de Mestrado em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Edições Colibri/Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

FERRÃO, João. (1997). “Três Décadas de Consolidação do Portugal Demográfico Moderno”. In: BARRETO, António, org., *A Situação Social em Portugal*, *1960-1995*, pp.165-190.

FERREIRA, Carla. (1995). *Os Muros da Serra dos Candeeiros* (doc. polic.).

FERREIRA, Carlos. (1961). “A Farinha de Bagaço de Azeitona”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 62, pp.19-28.

FERREIRA, Carlos. (1962). “As Oliveiras, os Lagares de Azeite em Portugal”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 63, pp.3-13.

FERREIRA, Eduardo. (1931). *Aljubarrota*. Lisboa, Oficinas Fernandes.

FERREIRA, J. A. (1962). “A Cidade na Época em que a Iluminação Pública de Azeite foi substituída pela de Gás (Apontamentos para a História da Urbanização do Porto nos séculos XVIII e XIX) ”. In: *Separata do Boletim da C. M. do Porto*, 25.

FERREIRA, Jaime. (1999). *Farinhas, Moinhos e Moagens*. Lisboa, Âncora Editora.

FERREIRA, Manuel; MADURO, António Valério. (1984). “A Medicina Popular Aplicada aos Animais”. In: *História*, 70, pp.80-85.

FERRONHA, António, coord. (1992). *A Viagem das Plantas*. Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.

FERRER, Josep Colomé. (1997). “Las formas tradiconales de protesta en Las zonas vitícolas catalanas durante la segunda mitade del siglo XIX”. In: *Noticiario de Historia Agraria*, 13, pp.125-141.

FIGUEIREDO, Maria Olímpia. (1996). “Continuar Cister. Conhecer, memorizar, compartilhar os valores patrimoniais dos coutos cistercienses”. In: *Espaços Adepa, 1, Revista de Património*, pp.40-51.

FILIPE, Alda Mourão. (2000). *A Formação do Tecido Empresarial na Área Económica de Leiria (1836-1914)*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

FILIPE, Graça. (1998). *Pelo Mar da Palha, em Terras do Seixal* (Visitação dos Campos:5). Lisboa, Ecomuseu Municipal do Seixal.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. (1998). *História da Alimentação 1. Dos Primórdios à Idade Média*. Lisboa, Terramar.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. (2001). *História da Alimentação 2. Da Idade Média aos Tempos Actuais.* Lisboa, Terramar.

FLANDRIN, Jean-Louis. (2001). "A Alimentação Campesina em Economia de Subsistência". In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, dir. *História da Alimentação 2. Da Idade Média aos Tempos Actuais.* Lisboa, Terramar, pp.185-211.

FONSECA, Hélder. (1996). *O Alentejo no Século XIX. Economia e Atitudes Económicas*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Universidade de Évora. Imprensa Nacional Casa da Moeda.

FONTANAZZA, Giuseppe; CAPPELLETI, Margherita. (1998). "Aspectos Genéticos e Técnicas de Propagação para Cultivo Intensivo". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.113-140.

FORNI, Gaetano. (1993). "Les six revolutions technologiques qui ont caracterise l'evolution de l'agriculture traditionnelle euro-mediterraneenne". In: RAMOS, Pilar, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agrária Tradicional,* pp.257-266.

FREITAS, Aníbal. (1939). *Novela de Vulgarisação da Cultura Racional da Oliveira*.

FREITAS, Augusto; MATTA, José. (1906). "Lagar Carlos Anjos". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol.II, pp.686-705.

FRIAS, Eduardo. (1968). "O Azeite Português em Tempos Idos – A Acção da Câmara Municipal de Lisboa e a Intervenção Régia". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 75, pp.153-162.

FRUGNOLI, Maria Elisa. (1991). "Fornos de Cal". In: *O Trabalho e as Tradições Religiosas do Distrito de Lisboa*. Lisboa, Governo Civil, pp.183-193.

FURRIEL, Francisco. (1999 *a*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.I. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós.

FURRIEL, Francisco. (1999*b*). *Da Pré-História à Actualidade. Monografia de Porto de Mós*, Vol.II. Porto de Mós, C.M. de P. de Mós.

GAGO, José Mariano. (1982). *Homens e Ofícios*. Lisboa, Intergráfica.

GALHANO, Fernando. (sd). “Cestaria e Esteiraria”. In: LIMA, Fernando Pires de, dir., *A Arte Popular em Portugal*, Vol.I, pp.267-295.

GALHANO, Fernando. (1961). *Cestaria de Entre Douro e Minho. Contribuição para o estudo da cestaria portuguesa*. Porto, Imprensa Portuguesa.

GALHANO, Fernando. (1973). *O Carro de Bois em Portugal*. Lisboa, I.A.C./C.E.E.

GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*. Lisboa, Secretaria de Estado da Cultura.

GALVÃO, Mira. (1939). *Manual do Podador de Oliveiras*. Beja.

GARCIA, Eduíno Borges. (1968). *Estudo de Anforetas Encontradas nas Costas Atlânticas e Mediterrânicas de Portugal, Espanha e França.* Cadernos de Etnografia, 3. Barcelos

GARCIA, Eduíno Borges. (1970*a*). *Santa Susana, Padroeira do Gado nos Coutos de Alcobaça*. Lisboa, Edição de Autor.

GARCIA, Eduíno Borges. (1970*b*). “O Problema da Água no Espaço Físico e Humano da Região dos Coutos de Alcobaça”. In*: Actas do I Congresso Internacional para a Defesa e Investigação do Património*. Alcobaça, Adepa, pp.389-392.

GARCIA, Eduíno Borges. (1986). “A Área Cultural de Alcobaça”. In: *História,* 95, pp.50-66.

GARCIA, José Penha. (1937). *O Problema do Azeite*. Lisboa, Ministério da Agricultura.

GARRABOU, Ramon. (2000). “La organización del trabajo en el mundo rural y sus evoluciones historicas. Época Contemporánea”. In: *Historia Agraria*, 20, pp.25-38.

GARRIER, Gilbert. (1989). *Le Phyloxéra. Une guerre de trente ans 1870-1900*. Éditions Albin-Michel.

GEADA, Maria Carvalho. (1976). *Pedrogão de Aire. Notas para uma monografia*. Lisboa.

GERNET, Jacques. (1974). *O Mundo Chinês – Uma civilização e uma história* –, Vol.I. Lisboa – Rio de Janeiro, Edições Cosmos.

GIL, Maria Olímpia. (1965). “Engenhos de Moagem no Século XVI (Técnicas e Estruturas) ”. In: *Do Tempo e da História*, I, pp.161-192.

GIMPEL, Jean. (1976). *A Revolução Industrial da Idade Média.* Lisboa, Publicações Europa – América.

GODINHO, Vitorino Magalhães. (1980). *Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*, Vol.IV. Lisboa, Editora Arcádia.

GODINHO, Vitorino Magalhães. (1983). *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*. Lisboa, Editorial Presença.

GOMES, Saul António. (1990). *O Mosteiro de Santa Maria da Vitória no Século XV*. Dissertação de Mestrado. Coimbra, Universidade de Coimbra.

GONÇALVES, Iria. (1988*a*). *Imagens do Mundo Medieval. Lisboa*, Livros Horizonte.

GONÇALVES, Iria. (1988*b*). "Custos de Montagem de uma Exploração Agrícola Medieval". In: *Imagens do Mundo Medieval,* pp.219-229.

GONÇALVES, Iria. (1989). *O Património do Mosteiro de Alcobaça nos Séculos XIV e XV*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Universidade Nova de Lisboa.

GONÇALVES, Iria. (1991). "O Mosteiro de Alcobaça e o Recrutamento Geográfico dos seus Monges". In: *Actas do IX Centenário do Nascimento de S.Bernardo. Encontros de Alcobaça e Simpósio de Lisboa*, pp.233-256.

GONÇALVES, Iria. (2000). "Do Pão Quotidiano nas Terras de Alcobaça (séculos XIV e XV) ". In: *Actas Cister, Espaços, Territórios, Paisagens*, Vol.I. pp.21-26.

GONÇALVES, Iria. (2002-2003). "Uma Aldeia de Finais da Idade Média, nas suas Explorações Agrícolas (Puços – Comenda da Ordem de Cristo). In: Revista Portuguesa de História, Tomo XXXVI, Vol.I, pp.201-227.

GOUVEIA, Henrique; CARVALHO, Margarida. (1987)."Os conjuntos de Moinhos de Vento da Portela de Oliveira e de fornos de Cal do Casal de Santo Amaro". In: *A Musealização de Sítios na área da Etnologia* Lisboa, I.P.P.C./C.F.E./D.E, pp.33-47.

GOUVEIA, José Manuel. (2002). "A oliveira e o azeite na História". In: GOUVEIA, José Manuel dir., *O Azeite em Portugal*. Edições Inapa, pp.16-23.

GOUVEIA, José Manuel; SALDANHA, José Luís. (2002). "Os processos de extracção do azeite e a sua evolução". In: GOUVEIA, José Manuel dir. *O Azeite em Portugal*. Edições Inapa, pp.132-146.

GUERRA, Paulo. (1944*a*). *A Cultura da Oliveira no Maciço Jurássico de Aire e Candeeiros*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

GUERRA, Paulo. (1944*b*). *Relatório do Tirocínio do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia* (doc. polic.).

GUERREIRO, Manuel Viegas. (1987). "A cultura da batata, sua introdução na Europa. O caso de Portugal". In: *Memórias da Academia das Ciências de Lisboa*, Classe de Letras, Tomo XXVI, pp.7-24.

GUIMARÃES, Manuel. (1976). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.81-169.

GUIMARÃES, Manuel. (1977*a*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – A Azeitona". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 1, pp.31-148.

GUIMARÃES, Manuel. (1977*b*). "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar – O Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.73-155.

GUSMÃO, Artur. (1992). *A Real Abadia de Alcobaça. Estudo Histórico – Arqueológico*. Lisboa, Livros Horizonte.

GUTIÉRREZ, José. (1945). *Dissertação sobre a Técnica Medieval*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Histórico – Filosóficas, apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

HEERS, Jacques. (sd). *O Trabalho na Idade Média*. Lisboa, Publicações Europa – América.

HENRIQUES, Francisco; CANINAS, João; CORREIA, Fernando; SANTOS, Cassilda; GARDETE, José. (1999-2000). *Muros – Apiários da Bacia do Médio Tejo (regiões de Castelo-Branco e Cáceres)*. In: *Separata do Ibn Maruan*, 9-10, pp.329-363.

HENRIQUES, Maria Adosinda. (1986). "Formas Tradicionais de Cooperação – As mútuas de seguro de gado". In: *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 21, pp.101-119.

HENRIQUES, Maria Adosinda. (1996). "Mútuas de seguro de gado: a solidariedade em meio rural". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.461-469.

HESPANHA, Pedro. (1996). "Uma revolução do arroz nos campos do Mondego?". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.449-459.

HOBSBAWN, Eric. (1999). *Pessoas Extraordinárias. Resistência, Rebelião e Jazz*. S. Paulo, Paz e Terra.

IFRAH, Georges. (1997). *História Universal dos Algarismos*, Vol. I. Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira.

ITURRA, Raul. (1989). "A Etnografia, Memória da História". In: *Estudos de Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp.305-310.

JACOB, Heinrich. (2003). *Seis Mil Anos de Pão*. Lisboa, Antígona.

J.N.A. (1956). "O Abastecimento Público em 1956. A Mistura de Azeite e Óleo de Amendoim. Nota da J.N.A. Publicada pela Imprensa Diária em 27 de Março de 1956". In: *Boletim da Junta Nacional de Azeite*, 41-42, pp.3-13.

JÚNIOR, Costa. (1943). "Pescadores da Nazaré". In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura*, 1, pp.65-69.

JÚNIOR, João. (1943). *Sobre a Produção dos Montados de Sobro e o Fabrico e Utilização dos Carvões*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Silvicultor do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

JUSTINO, David. (1988). *A Formação do Espaço Económico Nacional. Portugal 1810-1913*, Vol.I. Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Vega.

JUSTINO, David. (1989). *A Formação do Espaço Económico Nacional. Portugal 1810-1913*, Vol.II. Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Vega.

KOSIC, Karel. (1973). "O Indivíduo e a História". In: *Seara Nova*, 1553, pp.20-25.

LAMEIRAS, Edgar; PEREIRA, Abílio. (1988). " Os Moinhos de Vento do Concelho de Penacova". In: *Actas das I Jornadas de Antropologia e Etnologia Regional*, pp.39-46.

LANGHANS, Franz-Paul. (1949). *Apontamentos Para a História do Azeite em Portugal.* Separata do Boletim da Junta Nacional do Azeite.

LASLETT, Peter. (1975). *O Mundo Que Nós Perdemos*. Lisboa, Edições Cosmos.

LE GOFF, Jacques. (2000). *História e Memória*, Vol.II. *Memória*. Lisboa, Edições Setenta.

LEROI-GOURHAN, André. (1968). “L’Experience Ethnologique”. In: Ethnologie Generale (*Encyclopedie de la Pleyade*), pp.1816-1825.

LEROI – GOURHAN, André. (1984*a*). *Evolução e Técnicas,* I – *O Homem e a Matéria*. Lisboa, Edições Setenta.

LEROI – GOURHAN, André. (1984*b*). *O Meio e as Técnicas,* II – *O Meio e as Técnicas*. Lisboa, Edições Setenta.

LEROI – GOURHAN, André. (1987). *O Gesto e a Palavra 2 – Memórias e Ritmos*. Lisboa, Edições Setenta.

LESSARD-HEBERT, Michelle; GOYETE, Gabriel; BOUTIN, Gerard. (1994). *Investigação Qualitativa – Fundamentos e Práticas*. Lisboa, Instituto Piaget.

LEVI-STRAUSS, Claude. (1986). *O Olhar Distanciado*. Lisboa, Edições Setenta.

LIMA, Augusto Pires de. (1948). “As Artes e os Ofícios nas Tradições Populares”. In: *Portucale*, 16-17, pp.172-201.

LINAGE, Javier, ed. (1991) *De Papa a Patata. La Difusión Española del tubérculo Andino*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

LOPES, João. (1998). *Torres Novas e o seu termo no meio do século XVIII. As memórias Paroquiais.* Âmago da Questão.

MACEDO, Jorge Borges de. (1982). *O Problema da História da Indústria Portuguesa*. Lisboa, Editorial Querco.

MACHADO, José Luís. (1980). *Tempo Imemorial. Benedita e a sua História*. Benedita.

MACHADO, J. T. Montalvão. (1983). “A Filoxera na Região Duriense”. In*: O Vinho na História de Portugal Séculos XIII-XIX*. Ciclo de Conferências da Academia Portuguesa de História. Porto, Fundação Eng. António de Almeida.

MADURO, António; PEREIRA, Maria Trindade. (1993). *A Água, a Serra e os Homens*. Lisboa, Estação Produções.

MADURO, António Valério. (1997). *O Problema da Água na Serra dos Candeeiros* (Alcobaciana:5). Alcobaça, Associação para a Defesa e Valorização do Património Cultural da Região de Alcobaça (ADEPA).

MADURO, António Valério. (1998). *Roteiro da Água na Serra dos Candeeiros* (Visitação aos Campos:1). Lisboa, Museu Nacional de Etnologia/Adepa.

MADURO, António Valério. (2000). *O Problema da Água na Cultura Material e Simbólica das Comunidades do Sopé Oeste da Serra dos Candeeiros*. Dissertação de Mestrado em Espaço Lusófono: Cultura, Economia e Política apresentada na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias (doc. polic.).

MADURO, António; SABINO, Américo. (2001). "Etnografia da Serra dos Candeeiros". In: MENDONÇA, Carlos, coord., *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Câmara Municipal de Alcobaça, pp.137-163.

MADURO, António. (2001). "Os Fornos de Cal de Pataias". In: MENDONÇA, Carlos, coord., *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros.* Alcobaça, Câmara Municipal de Alcobaça, pp.165-185.

MADURO, António Valério. (2002). *A Produção de Azeite nas Terras de Alcobaça. Economia, Tecnologia e Relações Sociais – Séculos XVII a XX*, (Terrenos e Perspectivas:2). Caldas da Rainha, Associação de Municípios do Oeste/Museu Regional do Oeste.

MADURO, António. (2003). "O Conjunto de Fornos de Cal de Pataias". In: *IV Jornadas do Cepae – Espaços e Memórias,* pp.151-157.

MADURO, António. (2006). "A Apanha da Azeitona e o seu Cancioneiro nos Olivais dos Coutos de Alcobaça". In: *Espaços Adepa 2, Revista de Património*, pp.32-41

MAGALHÃES, Joaquim Romero. (1993). "As Estruturas da Produção Agrícola e Pastoril". In: MATTOSO, José, dir. História de Portugal, Vol.III., pp.243-281.

MAGALHÃES, José Raposo de. (1911). *Aos Proprietários Agrícolas do Concelho D' Alcobaça. Considerações acerca das declarações, que lhe são impostas pelo decreto de 4 de Maio de 1911*. Alcobaça, Typographia de A. Miguel d'Oliveira.

MAGALHÃES, José Miranda. (1956). *Dos Ranchos Migratórios em Portugal*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

MARÇAL, Ramiro Larcher; KLEIN, Otto. (1900). "L'olivier et les huiles d'olivier". In: COSTA, Cincinnato, dir. *Portugal au point de vue agricole*. pp. 435-565.

MARÇAL, Ramiro Larcher. (1906). "Conservação da Azeitona: entulhamento e sua influência na qualidade dos azeites comestíveis". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp. 85-98.

MARGALHA, Maria Goreti. (1997). *O Uso de Cal em Argamassas no Alentejo*. Dissertação de Mestrado em Recuperação do Património Arquitectónico e

Paisagístico apresentada na Faculdade de Arquitectura da Universidade de Évora (doc. polic.).

MARQUES, A. H. Oliveira. (1978). *Introdução à História da Agricultura em Portugal. A questão cerealífera durante a Idade Média*. Lisboa, Edições Cosmos.

MARQUES, A. H. Oliveira. (1980). *A Primeira República Portuguesa*. Lisboa, Livros Horizonte.

MARQUES, A. H. Oliveira. (1981*a*). "Bens Comunais". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.I, p. 331.

MARQUES, A. H. Oliveira. (1981*b*). *A Sociedade Medieval Portuguesa*. Lisboa, Sá da Costa Editores.

MARQUES, A. H. Oliveira. (1981*c*). "Sesmarias". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.V, pp. 542-543.

MARQUES, A. H. Oliveira. (1987). *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV*. SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. Nova História de Portugal, Vol.IV. Lisboa, Editorial Presença.

MARQUES, A. H. Oliveira, coord. (1991). *Portugal da Monarquia para a República.* SERRÃO, Joel; MARQUES, A. H. de Oliveira, dir. Nova História de Portugal, Vol. XI. Lisboa, Editorial Presença.

MARQUES, L. Gonçalves. (1946). "O Fraco Poder Extractivo das Prensas de Vara e o seu Reflexo na Produção". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.21-26.

MARQUES, Maria Alegria. (1998). *Estudos sobre a Ordem de Cister em Portugal*. Lisboa, Edições Colibri.

MARQUES, M. Santana. (1947). "A Oliveira e o Azeite. Sua Importância Social no Nosso País". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 2, pp.25-30.

MARQUES, Maria Zulmira. (1994). *Por Terras dos Antigos Coutos de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

MARQUES, Maria Zulmira. (2002). *Entre a Serra e o Mar. Etnografia da Região de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

MARQUES, Nuno. (2001). "Geologia". In: MENDONÇA, Carlos, coord., *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Câmara Municipal de Alcobaça, pp.216-235.

MARTINEZ, José, coord. (1980). *Produccion y Comercio del Aceite en la Antiguedad*. Primer Congreso Internacional. Madrid, Universidad Complutense.

MARTINEZ, José, coord. (1983). *Produccion y Comercio del Aceite en la Antiguedad*. Segundo Congreso Internacional. Madrid, Universidad Complutense

MARTINEZ, José. (1998). "Origem e Expansão da Olivicultura". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.19-20.

MARTINS, Ana; PEREIRA, Benjamim; LONGO, Paulo; SALVADO, Pedro; JERÓNIMO, Rita. (1998). *Por Terras de Idanha-a-Nova* (Visitação aos Campos:3). Lisboa, Museu Nacional de Etnologia.

MARTINS, Alexandra. (2002). "Moinhos de Vento no Concelho do Bombarral". In: *Oeste Cultural,* 1, pp.185-199.

MARTINS, Alfredo Fernandes. (1940). *O Esforço do Homem na Bacia do Mondego. Ensaio Geográfico*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra.

MARTINS, Alfredo Fernandes. (1949). *Maciço Calcário Estremenho. Contribuição Para Um Estudo De Geografia Física*. Dissertação de Doutoramento em Geografia apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Imprensa de Coimbra.

MARTINS, Conceição Andrade. (1991). "A Filoxera na Viticultura Nacional". In: *Análise Social*, XXVI, 112-113, pp.653-688.

MARTINS, Maria Margarida. (1945). *A Oliveira (Estudo Linguístico).* Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

MARTINS, Mário. (1950). "Da vida e da morte dos monges de Alcobaça". In: *Brotéria*, LI, pp.155-166.

MATIAS, Maria Goretti. (2001). "Subsídios para o estudo da história da viticultura na região oeste: o impacto da filoxera nas transformações culturais e económicas da vinha". In: *Actas do 2º Seminário do Património da Região Oeste*, pp.128-146.

MATIAS, Maria Goretti. (2002). *Vinho e Vinhas em Tempo de Crise: o oídio e a filoxera na região Oeste, 1850-1890*. Caldas da Rainha, Património Histórico.

MATOS, Artur. (1980). *Transportes e Comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850)*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Universidade dos Açores. Ponta Delgada, Universidade dos Açores.

MATTOSO, José. (1985). *Identificação de um País. Ensaio sobre as Origens de Portugal 1096-1325, Vol.I – Oposição*. Lisboa, Editorial Estampa.

MATTOSO, José. (1985). *Identificação de um País. Ensaio sobre as Origens de Portugal 1096-1325, Vol.II – Composição*. Lisboa, Editorial Estampa.

MATTOSO, José. (1989). *A Escrita da História*. Lisboa, Editorial Estampa.

MATTOSO, José, dir. (1992). *História de Portugal*. Círculo de Leitores.

MAURÍCIO, Rui. (1992). "As Igrejas nos Coutos de Alcobaça no Século XVIII". In: *Actas do Congreso Internacional San Bernardo e o Cister en Galicia e Portugal,* Vol.II, Ourense, pp.843-875.

MAURO*,* Frédéric*. (1977). Portugal, o Brasil e o Atlântico (1570-1670),* Vol.II. Lisboa, Editorial Estampa.

MAUSS, Marcel. (1993). *Manual de Etnografia*. Lisboa, Publicações D.Quixote.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. (2001) *História das Agriculturas do Mundo*. Lisboa, Instituto Piaget.

MEDEIROS, Carlos coord. (1990). *Bibliografia das Monografias Locais. Projecto de Artes e Ofícios tradicionais*. Lisboa, Ministério da Educação.

MEDINA, João. (1996). *História de Portugal*. Clube Internacional do Livro.

MELLO, M. L. Mercês de. (1959). *A Mulher no Mundo Rural. Alguns Aspectos e Problemas*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

MELO, Carlos. (1917). *Caes, Cimentos e Gêssos*. Lisboa, Guimarães Editora.

MENDES, José Maria Amado. (1984). *A Área Económica de Coimbra: Estrutura e Desenvolvimento Industrial 1867-1927*. Coimbra, Centro de Coordenação Regional do Centro.

MESQUITA, António. (1998). "As Fábricas de Curtumes e Centros de Calçado em Portugal". In: Boletim Cultural da Câmara Municipal de Alcanena, 1, pp.12-16.

MIGUEL, Carlos Sousa. (1981*a*). "Azeite". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. I, pp.263-264.

MIGUEL, Carlos Sousa. (1981*b*). "Batata". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. I, pp.316-317.

MONTEIRO, Adriano. (sd) *Incidências da transformação da costa atlântica na constituição da Nazaré* (doc. polic.).

MONTEIRO, Nuno. (1985). "Lavradores, Frades e Forais. Revolução Liberal e Regime Senhorial na Comarca de Alcobaça (1820-1824) ". In: *Ler História,* 4, pp. 31-87.

MOREIRA, Carlos. (1987). *Populações Marítimas em Portugal*. Dissertação de Doutoramento apresentada à Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa, I.S.C.S.P.

MORIÉS, Branca. (2002). *Roteiro Bibliográfico de Etnografia da Região Oeste* (Terrenos e Perspectivas:1). Caldas da Rainha, Associação de Municípios do Oeste/Museu Regional do Oeste.

MORIN, Edgar. (sd). *Ciência com Consciência*. Lisboa, Publicações Europa – América.

MOTA, Nuno Filipe. (1999). *Os Muros das Serras de Aire e Candeeiros*. Dissertação de Licenciatura do Curso de Arquitectura Paisagista apresentada no Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1929). *O Carvalho Português nas Matas do Vimeiro*. Relatório do Curso de Engenheiro Silvicultor do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1930). *Os Frutos. Colheita, Acondicionamento, Comércio, Transporte*. Sindicato Agrícola de Alcobaça.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1939). *O Descortiçamento. Conselhos aos Subericultores*. Separata da Junta Nacional da Cortiça, 7.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1943)."Os Ramais de Maçãs". In: *Boletim da Junta Nacional de Frutas,* 7, pp.3-6.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (1944). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça". In: *Boletim daJunta de Província da Estremadura*, 5, pp.35-57.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*a*). "As Granjas do Mosteiro de Alcobaça". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, pp.59-79.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*b*). "O Azeite em Portugal". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. V, pp. 29-48.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*c*). "Os Monges Agrónomos do Mosteiro de Alcobaça". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, pp.29-47.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*d*). *A Região de Alcobaça. Algumas Notas para o Estudo da sua Agricultura, População e Vida Rural* (Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia), Obras Várias, Vol. I. Alcobaça, Edição da Comissão Promotora das Cerimónias Comemorativas do I Aniversário da Morte do Prof. J. Vieira Natividade.

NATIVIDADE, Joaquim Vieira. (sd*e*). "Por Amor da Fruticultura". In: NATIVIDADE, J. V. *Obras Várias,* Vol. II, pp.143-148.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1885). *O Mosteiro de Alcobaça (Notas históricas)*. Coimbra, Imprensa Progresso.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1891). *Note Ethnographique sur les chiffres usés dans les pressoirs d'olives dans l'arrondissement d'Alcobaça.* Alcobaça, Typographia de A. Coelho da Silva.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1906). *Alcobaça D' Outro Tempo: notas sobre indústria e agricultura.* Alcobaça, Typographia e Papelaria de António Miguel D' Oliveira.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1908). "Alcobaça Ethnographica. As Rocas da Minha Terra". In: *Portugália*, Separata II, 4.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1912). *As Frutas D' Alcobaça*. Alcobaça. Câmara Municipal de Alcobaça.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1916). "O Povo da Minha Terra. Notas e Registo de Etnografia Alcobacense". In: *Terra Portuguesa. Revista Ilustrada de Arqueologia Artística e Etnografia,* 17-20, pp. 97-166.

NATIVIDADE, Manuel Vieira. (1960). *Mosteiro e Coutos de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

NETO, Isidoro; VIDAL, Vasco. (1944). "Contribuição para o Estudo do Azeite em Portugal". In: *Revista Agronómica,* XXXVII, pp. 36-45.

NETO, Margarida Sobral. (1981). "A População de Mira e a Desamortização dos Baldios na segunda metade do século XIX". In: *Revista Portuguesa de História*, Vol. XIX, pp.15-58.

NETO, Margarida Sobral. (1984). "Uma Provisão sobre Foros e Baldios. Problemas Referentes a Terras de Logradouro Comum na Região de Coimbra, no Século XVIII". In: *Revista de História Económica e Social,* Jul-Dez, 14, pp. 91-99.

NETO, Margarida Sobral. (1990). "As Estruturas Agrárias: A Força da Tradição". In: *Revista de História.* Porto, pp.129-135.

NETO, Margarida Sobral. (1994). *Introdução e Expansão da Cultura da Batata na Região de Coimbra (Séculos XVII-XIX).* Separata da Revista Portuguesa de História, Tomo XXIX. Coimbra.

NETO, Margarida Sobral. (1997). *Terra e Conflito. Região de Coimbra (1700-1834).* Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Viseu, Palimage Editores.

NETO, Margarida Sobral. (1999). "Reconstituição da Vida Material das Comunidades Rurais em Contexto Senhorial. Problemas, Fontes e Métodos". In: *Separata das Actas do Congresso Maia, História Regional e Local.*

NETO, Margarida Sobral. (2003). "Biens et Usages Communaux au Portugal". In : DEMÉLAS, Marie-Danielle; VIVIER, Nadine, dir., *Les Propriétés Collectives face aux attaques Libérales (1750-1914). Europe Ocidentale et Amérique Latine*. Presses Universitaires de Rennes, pp.175-194.

NETO, Margarida Sobral. (2005). "Propriedade e Usos Comunitários e Construção de Identidades Locais". In: FONSECA, Fernando Taveira da coord., *O poder local em tempo de Globalização, uma história e um futuro*. Viseu, Palimage Editores, pp.283-300.

NEVES, L. Quintas. (1965). "A partilha das águas de rega, no direito consuetudinário e nas tradições rurais do norte de Portugal". In: *Actas do Congresso Internacional de Etnografia de Santo Tirso*, II. Junta de Investigação do Ultramar, pp.361-372.

NEVES, Moreira das. (1973). *Os Moinhos na Arqueologia e na Bíblia*. Lisboa, Tipografia do Anuário Comercial de Portugal.

NÓVOA, António. (1992). "Os Professores e as suas Histórias de Vida"". In: NÓVOA, António org., *Vidas de Professores*. Porto, Porto Editora.

OLIVEIRA, António de. (1971). *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Primeira parte, Vol.I. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

OLIVEIRA, António de. (1972). *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*. Primeira parte, Vol.II. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

OLIVEIRA, António de. (1984). "Para a História da Oposição ao "benefício do bagaço da azeitona". In: *Revista Portuguesa de História,* 21, pp.177-198.

OLIVEIRA, Aurélio de. (1979). *A Abadia de Tibães, 1630/80-1813. Propriedade, exploração e produção agrícola no Vale do Cavado durante o Antigo Regime*, 2 vol., (doc. polic.).

OLIVEIRA, Aurélio de. (1980). "A Renda Agrícola em Portugal durante o Antigo Regime (Séculos XVII-XVIII) ". In: *Revista de História Económica e Social*, 6, Jul-Dez, pp.1-56.

OLIVEIRA, Catarina. (1998) *Velhos e Novos Caminhos em Montemor-o-Novo* (Visitação aos Campos:6). Lisboa, Museu Nacional de Etnologia/Marca.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando. (1960-1961). "Pisões Portugueses". In: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, XVIII, (1-2), pp.63-120.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. (1973). *Sistemas de Atrelagem dos Bois em Portugal*. Lisboa, Instituto de Alta Cultura.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*a*). *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1983*b*). *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. (1984). *Festividades Cíclicas em Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; PEREIRA, Benjamim; Galhano, Fernando. (1986). "Migrações Temporárias e Estacionais: Barrosões no Alentejo". In: *Estudos de Homenagem a Mariano Feio*, pp.541-563.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1990). *Actividades Agro-Marítimas em Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim. (1994). *Construções Primitivas em Portugal*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando. (1998). *Arquitectura Tradicional Portuguesa.* Lisboa, Publicações D. Quixote.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. (2000). *Instrumentos Musicais Populares Portugueses*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkien/Museu Nacional de Etnologia.

OLIVEIRA, Henrique Coelho de. (1971*a*). *O Fabrico do Azeite. Estudo linguístico – etnográfico*. Dissertação de licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

OLIVEIRA, Henrique. (1994). "Por Terras de Arouca. Quatro Antigas Oficinas Oleícolas". In: *Estudos Aveirenses*, 2, pp.83-128.

OLIVEIRA, João Nunes. (2002). *A «Beira Alta» de 1700 a 1840. Gentes e Subsistências*. Dissertação de Doutoramento de Economia apresentada na Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra. Viseu, Palimage.

OLIVEIRA, Sandra. (sd). C*heiros do Mar em Campos Lavrados* (doc. polic.).

O'NEILL, Brian Juan. (1984). *Proprietários, Lavradores e Jornaleiros*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

O'NEILL, Brian Juan. (1988*a*). "Entre a Sociologia Rural e a Antropologia: repensando a «comunidade» camponesa". In: *Análise Social*, XXIV, 103-104, pp.1331-1335.

O'NEILL, Brian Juan. (1988*b*). " «Reflexões sobre o «Estudo de Caso Antropológico» ". In: *Boletim da Associação dos Professores de História*, 5-6, pp.5-23.

PATO, Octávio. (1925). *O Vinho sua Preparação e Conservação*. Lisboa.

PEIXOTO, Rocha. (1905-1908). "Ethnographia Portuguesa. Illuminação Popular" In: *Portugália*, II, 1-4, pp.35-48.

PENTEADO, Pedro. (1991). *Nossa Senhora da Nazaré. Contribuição para a História de um Santuário Português (1600-1785).* Dissertação de Mestrado apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa (doc. polic.).

PENTEADO, Pedro. (2000). "Rendas e fazendas do Mosteiro de Alcobaça durante a comenda do Cardeal Infante D. Afonso (1530-1536). In: *Actas de Cister Espaços, Territórios, Paisagens*, Vol.I, pp.89-98.

PEREIRA, Benjamim. (1965). *Bibliografia Analítica da Etnografia Portuguesa*. Lisboa, Instituto de Alta Cultura.

PEREIRA, Benjamim. (1990*a*). "Arcaísmo Tecnológico. A Extracção de Azeite em dois lagares do Minho". In: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia,* 30, pp.114-127.

PEREIRA, Benjamim. (1990*b*). *Sistemas de Serração de Madeiras*. Lisboa, I.N.I.C.

PEREIRA, Benjamim. (1996). “Alfaias Agrícolas”. In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.160-199.

PEREIRA, Benjamim. (1996). “Fertilizantes Naturais”. In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.201-214.

PEREIRA, Benjamim. (1997). *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*. Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

PEREIRA, José de Campos. (1915). *A Propriedade Rústica em Portugal*. Lisboa, Imprensa Nacional.

PEREIRA, José de Campos. (1919). *Portugal Industrial*. Lisboa, Livraria Profissional.

PEREIRA, Mário. (1990). Lourinhã. *Os Moinhos do seu Concelho*. Lisboa, C.M. da Lourinhã.

PEREIRA, Miriam Halpern. (1979). *Revolução, Finanças, Dependência Externa (de 1820 à convenção de Gramido).* Lisboa, Sá da Costa Editora.

PEREIRA, Miriam Halpern. (1983). *Livre-câmbio e Desenvolvimento Económico*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Ciências de Paris. Lisboa, Sá da Costa Editora.

PESSANHA, Sebastião. (1958). “Pás de Moleiro”. In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura,* 47-48-49, pp.178-198.

PICÃO, José da Silva. (1983). *Através do Campos. Usos e costumes agrícolas-alentejanos*. Lisboa, Publicações D.Quixote.

PIÇARRA, António Ladislau. (1906). “O Azeite no Concelho de Serpa. Seu Fabrico Tradicional”. In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp.627-635.

PIMENTA, Alfredo. (1963). *Os Historiógrafos de Alcobaça*. Lisboa, Livraria Clássica Editora.

PINA, Ambrósio de. (1969). *O Que a Bíblia diz da Oliveira e do Azeite. Separata da Junta Nacional do Azeite,* 78.

PINA, Ambrósio de. (1970). “O Azeite nos Lampadários dos Templos”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 80, pp.121-123.

PINA, Ambrósio de. (1971). “O Azeite Matéria de Sacramentos”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 81, pp.179-183.

PINA-CABRAL, João de. (1983). "Notas críticas sobre a observação participante no contexto da etnografia portuguesa". In: *Análise Social*, XIX, 76, pp.327-339.

PINA-CABRAL, João de. (1983). *Os Contextos da Antropologia Cultural*. Lisboa, Difel.

PINA-CABRAL, João de. (1989). *Filhos de Adão, Filhas de Eva. A Visão do Mundo Camponesa do Alto Minho*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

PINTO, Arala. (1938). *O Pinhal do Rei*. *Subsídios,* Vol.I. Alcobaça, Composição e Impressão da Oficina de José de Oliveira Júnior.

PINTO, Arala. (1939). *O Pinhal do Rei*. *Subsídios,* Vol.II. Alcobaça, Composição e Impressão da Oficina de José de Oliveira Júnior.

PINTO, Arala. (1944). "A Tradição no Progresso do Distrito de Leiria". In: *Congresso das Actividades do Distrito de Leiria,* pp.188-200.

PINTO, José Madureira. (1977). "A Etnologia e a Sociologia na Análise de Colectividades Rurais". In: *Análise Social*, XIII, 52, pp.805-828.

PINTO, José Madureira. (2000). *Estruturas Sociais e Práticas Simbólico-Ideológicas nos Campos*. Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada ao Instituto Superior de Ciência do Trabalho e da Empresa. Porto, edições Afrontamento.

PINTO, Virgílio. (1905). "Lagares Sociaes". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* pp. 157-180.

PIRES, Thomas. (1890-1892). "Calendário Rural". In: *Lusitana*, II, pp.120-142.

PIRES, Thomas. (1911). "Investigações Ethnographicas". In: *Lusitana*. 14, 1-4, pp. 88-112.

POIRIER, Jean; CLAPIER-VALLADON, Simone ; RAYBAUT ; Paul. (1995*). Histórias de Vida. Teoria e Prática.* Oeiras, Celta Editora.

POLANAH, Luís. (2003). *Olhares sobre a vida camponesa. Estudos e reflexões de Antropologia Social.* Guimarães, Núcleo de Estudos de População e Sociedade/Instituto de Ciências Sociais/Universidade do Minho.

PRATT, Óscar de. (1917). "Nomes de ventos". In: *Lusitana*, Vol.12, 1-2, pp.119-128.

PREGO, João da Motta. (1903). *Olivaes e Lagares*. Lisboa.

PRISTA, Pedro. (1989). "Águas Tiradas e Águas de Rojo – Autonomia e Cooperação nas hortas do Alto Barrocal Algarvio". In: *Estudos de Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp.630-638.

QUEIRÓS, Carla. (2000). *Sinais do Tempo. A Actividade Vitivinícola em Transformação numa Freguesia do Bairro*. Tese de Licenciatura em Antropologia apresentada na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. O Mirante/ Câmara Municipal da Azambuja.

QUITÉRIO, José. (1993). *Uma casa em Ataíja de Cima*. (doc. polic.).

QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van. (1992). *Manual de Investigação em Ciências Sociais*. Lisboa, Gradiva.

RADICH, Maria Carlos. (1989). "Confrontos de um Saber". In: *Estudos de Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, pp.651-658.

RADICH, Maria Carlos. (1991). "A Silvicultura em Portugal no século XIX". In: *Ler História*, 22, pp.53-73.

RADICH, Maria Carlos. (1994). "A Vinha e o Vinho no Portugal Oitocentista. A Ciência e a Técnica". In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, pp.357-369.

RADICH, Maria Carlos. (1996). *Agronomia no Portugal Oitocentista*. *Uma Discreta Desordem.* Oeiras, Celta Editora.

RADICH, Maria Carlos; Alves, António Monteiro. (2000). Dois Séculos da Floresta em Portugal. Lisboa, Edição Celpa.

RAMOS, Pilar Barraca de. (1993). *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agraria Tradicional*. Madrid, M.N.P.E.

RASQUILHO, Rui. (1979). *Roteiro Histórico – Turístico da Região de Alcobaça*. Alcobaça, Edição de Autor.

RATO, António. (1970). *Um Cantinho do meu Distrito. Pataias, Terra de Cal* (doc. polic.).

REBELO, Vasco. (1996). "A Revolução Pós-Filoxérica e os Anos Oitenta: Dois Períodos de Grandes Transformações na Agricultura Duriense". In: BRITO, Joaquim Pais de, coord., *O Voo do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia, pp.398-410.

REIS, Jaime. (1993). *O Atraso Económico Português em Perspectiva Histórica: Estudos sobre a Economia Portuguesa na Segunda Metade do Século XIX (1850-1930).* Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

REIS, Maria Margarida. (1961). *O Concelho de Alcobaça. Alguns Aspectos da sua Economia Agrícola*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

RIBEIRO, João. (1994). *A Indústria de Cal nos Açores. Elementos para o seu Estudo*. In: Separata da Revista Islenha, 14, Jan.-Jun.

RIBEIRO, João Francisco. (1956). *O Azeite em Portugal. Estudo Geográfico-Económico*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Geográficas apresentada na Faculdade de Letras da Universidade Clássica de Lisboa (doc. polic.).

RIBEIRO, José Diogo. (1908). *Memórias de Turquel*. Porto, Livraria Figueirinhas.

RIBEIRO, José Diogo. (1927). *Turquel Folclórico*. *Parte I. Superstições*. Espozende, Livraria Espozendense.

RIBEIRO, José Diogo. (1928). *Turquel Folclórico*. *Parte II. Usos e Costumes*. Espozende, Livraria Espozendense.

RIBEIRO, José Diogo. (1930*a*). *Aditamento às Memórias de Turquel*. Braga, Tipografia da Pax.

RIBEIRO, José Diogo (1930*b*). "Linguagem Popular de Turquel". In: *Lusitana*. XXVIII, 1-4, pp. 87-244.

RIBEIRO, José Diogo. (1941). *2º Aditamento às Memórias de Turquel*. Leiria, Oficinas da Gráfica.

RIBEIRO, Manuela. (1997). *Estratégias de Reprodução Socioeconómica das Unidades Familiares Camponesas em Regiões de Montanha (Barroso, 1940-1990*). Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada na Universidade de Trás-os-montes e Alto Douro. Fundação Calouste Gulbenkien/ Junta Nacional de Investigação Cientifica e Tecnológica.

RIBEIRO, Margarida. (1963). "As Caleiras de Escusa (Marvão) ". In: *Actas do Congresso Internacional de Etnografia de Santo Tirso*, II. Junta de Investigação do Ultramar, pp.315-327.

RIBEIRO, Margarida. (1967). "Eiras. Elementos para o Estudo Tipológico da Construção Rural". In: *O Arqueólogo Português*, I, pp.49-55.

RIBEIRO, Margarida. (1968). "Tulhas de Pedra. Subsídios para o Estudo da Tecno-Economia Rural Portuguesa" In: *O Arqueólogo Português*, II, pp.153-155.

RIBEIRO, Margarida. (1969*a*). *O Fogo Eterno nos Lagares de Azeite*. Separata de O Arqueólogo Português, Série III, Vol. II.

RIBEIRO, Margarida. (1969*b*). *Vaso de Barro para a Separação do Azeite*. Separata de O Arqueólogo Português, 3.

RIBEIRO, Orlando. (sd). *Geografia e Civilização*. Lisboa, Livros Horizonte.

RIBEIRO, Orlando. (1979). "Significado Económico, Expansão e Declínio da Oliveira em Portugal". In: *Boletim do Instituto do Azeite e Produtos Oleaginosos,* VII, 2, pp.9-78.

RIBEIRO, Orlando. (1981*a*). "Agricultura". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.I, pp. 60-66.

RIBEIRO, Orlando. (1981*b*). "Aldeia". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. I, pp.85-89.

RIBEIRO, Orlando. (1981*c*). "Povoamento". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.VI, pp. 466-485.

RIBEIRO, Orlando. (1981*d*). "Aldeia". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.I, pp.85-89.

RIBEIRO, Orlando. (1981*e*). "Milho". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol.IV, pp.294-300.

RIBEIRO, Orlando. (1987). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa, Livraria Sá da Costa.

RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1991*a*). *Geografia de Portugal – IV – A Vida Económica e Social*. Lisboa, Edições Sá da Costa.

RIBEIRO, Orlando. (1991*b*). *Opúsculos Geográficos – O Mundo Rural,* Vol. IV. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Herman; DAVEAU, Suzanne. (1997). *Geografia de Portugal – II – O Ritmo Climático e a Paisagem*. Lisboa, Edições Sá da Costa.

RIDLER, Duncan. (1960). "Portugal, País de Bom Azeite". In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite*, 57-58, pp.5-71.

ROCHA, Maria Manuela (1994). *Propriedade e Níveis de Riqueza. Formas de Estruturação Social em Monsaraz na Primeira Metade do Século XIX*. Lisboa, Cosmos.

ROCHA-TRINDADE, Maria Beatriz. (1987). "As Micropátrias do Interior Português". In: *Análise Social*, XXIII, 98, pp.721-723.

RODRIGUES, Henrique; REBELO, Francisco. (1996). "O Olival, O Azeite e o Lagar". In: *Actas do I Seminário do Património da Região Oeste*. Caldas da Rainha, CEIDRO, pp. 97-122.

RODRIGUES, Manuel; MENDES, José Amado (1999). *História da Indústria Portuguesa. Da Idade Média aos nossos dias*. Lisboa, Associação Industrial Portuense/Publicações Europa-América.

RODRIGUEZ, José de La Torre. (1999). "A Visão Cisterciense do Trabalho". In: PEREIRA, Gaspar, et al. coord., *Cister no Vale do Douro*. Santa Maria da Feira, Edições Afrontamento.

RODRIGUEZ, José Remesal. (1998). "A Economia do Azeite na Antiguidade". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.47-49.

ROQUE, João Lourenço. (1982). *Classes Populares no distrito de Coimbra no Século XIX (1830-1870). Contributo para o seu Estudo*, Vol.I, Tomo I. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

ROQUE, João Lourenço. (1985). "Subsídios para o Estudo da «Revolta» em Portugal no Século XIX. Alguns exemplos de motins (e outras acções de grupo) na região de Coimbra (1840-1860) ". In: *Revista de História das Ideias* 7, pp.243-280.

ROSAS, Fernando. (1986). *O Estado Novo nos Anos Trinta (1928-1938*). Lisboa, Editorial Estampa.

ROYER, Claude. (1992). "Les techniques viti-vinícoles traditionnelles: aspects théoriques et méthodologiques". In: RAMOS, Pilar, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agrária Tradicional,* pp.225-231.

S/A. (1933-1958). *Mira de Aire.*

S/A. (1982). *OURÉM. Estudos e Documentos,* Vol. II, Centro de Cultura da Câmara de Ourém.

SÁ, Victor de. (1978). *A Crise do Liberalismo*. Lisboa, Livros Horizonte.

SABINO, Américo; MADURO, António Valério. (1993). *Arquitectura Popular Tradicional da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

SALVADO, Artur. (1957). “O Culto de Nossa Senhora da Oliveira e a Geografia Olivícola”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 45-46, pp.107-119.

SALVADO, Artur. (1958). “O Culto de Nossa Senhora da Oliveira *e a Geografia Olivícola. A Senhora da Oliveira e a Colegiada de Guimarães, II*”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 49-50, pp.137-156.

SALVADO, Artur. (1960). “Topónimos Olivícolas Portugueses”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 59-60, Jul-Dez, pp. 91-123.

SALVADO, Artur. (1962). “Os Lagareiros de Elvas e o «benefício do bagaço de azeitona» de Filipe III”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 63, pp.49-56.

SALVADO, Artur. (1969). “Contribuição para o Estudo da Indústria Oleícola de Coimbra no Século XVIII (I)”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 78, pp.65-90.

SALVADO, Artur. (1970). “Contribuição para o Estudo da Indústria Oleícola de Coimbra no Século XVIII (II) ”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 80, pp.55-68.

SALVADO, Artur. (1981). “Legislação Olivícola, Oleícola e outra de 1950 a 1980”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 1, pp.5-140.

SALVADO, Artur. (1982). “Legislação Olivícola, Oleícola e Afim de 1854 a 1949”. In: *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 1, pp.70 -103.

SAMPAIO, Alberto. (1979). Estudos Históricos e Económicos, II Vol. Lisboa, Editorial Veja.

SAMPAIO, Jorge; Pereira, Luís. (2001). *100 Anos de Comércio em Alcobaça*. Câmara Municipal de Alcobaça.

SANTO, Moisés Espírito. (1980). *Freguesia Rural ao Norte do Tejo (Estudo de Sociologia Rural*). Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada na Escola de Altos Estudos em Ciências Sociais de Paris. Lisboa, Instituto de Estudos para o Desenvolvimento.

SANTO, Moisés Espírito. (1990). *A Religião Popular Portuguesa*. Lisboa, Assírio & Alvim.

SANTO, Moisés Espírito. (2004). *Cinco Mil Anos de Cultura a Oeste. Etno-História da Religião Popular numa Região da Estremadura*. Lisboa, Assírio & Alvim.

SANTA-RITTA. (1979). *Portugal. Agricultura e Problemas Humanos*. Lisboa, Terra Livre.

SANTOS, Boaventura de Sousa. (1987). *Um Discurso sobre as Ciências*. Porto, Edições Afrontamento.

SANTOS, Cesínia. (1985). *Monografia de Serro Ventoso* (doc polic.).

SARAIVA, José Hermano. (1983). *História de Portugal*. Publicações Alfa.

SARAMAGO, Alfredo. (1997). *Para uma História da Alimentação do Alentejo*. Lisboa, Assírio & Alvim.

SARDINHA, José Alberto. (2000). *Tradições Musicais na Estremadura.* Tradisom.

SEABRA, Maria Judite. (1989). *Alvorge, uma Comunidade Rural do século XVIII (Estudo de História Rural).* Coimbra.

SERRÃO, Joaquim Veríssimo. (1978). *História de Portugal*. Editorial Verbo.

SERRÃO, Joel. (1978). *Temas Oitocentistas II*. Lisboa, Livros Horizonte.

SERRÃO, Joel. (1980). *Temas Oitocentistas I*. Lisboa, Livros Horizonte.

SERRÃO, Joel. (1981). "Iluminação Pública e Privada". In: *Dicionário de História de Portugal,* Vol. III, pp.242-245.

SERRÃO, José Vicente. (1993). "O Quadro Económico. A Agricultura e a Terra". In: MATTOSO, José, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.339-353.

SERRES, Michel. (1997). *Atlas*. Lisboa, Instituto Piaget.

SHAFER – SCHUCHARDT, Horst. (1998). "Expansão Cultural e Artística". In: *Enciclopédia Mundial da Oliveira,* pp.21-26.

SILBERT, Albert. (1978*a*). *Le Portugal Méditerranéen à la fin de L'Ancien Regime XVIII – Début du XIX Siécle,* Vol.I. Lisboa, I.N.I.C.

SILBERT, Albert. (1978*b*). *Le Portugal Méditerranéen à la fin de L'Ancien Regime XVIII – Début du XIX Siécle,* Vol. II. Lisboa, I.N.I.C.

SILBERT, Albert. (1981). *Do Portugal do Antigo Regime ao Portugal Oitocentista*. Lisboa, Livros Horizonte.

SILVA, António Martins da. (1989). *Desamortização e venda dos bens nacionais em Portugal na primeira metade do século XIX*. Dissertação de Doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

SILVA, António Martins da. (1993). "A Desamortização". In: MATTOSO, José, dir. *História de Portugal*, Vol.V, pp.339-353.

SILVA, Augusto Santos; PINTO, José Madureira. (1986). *Metodologia das Ciências Sociais.* Porto, Edições Afrontamento.

SILVA, Augusto Santos. (1994). *Tempos Cruzados: Um Estudo Interpretativo de Cultura Popular*. Dissertação de Doutoramento em Sociologia apresentada ao Instituto Superior de Ciência do Trabalho e da Empresa. Porto, Edições Afrontamento.

SILVA, Carlos; ALARCÃO, Alberto; CARDOSO, António Poppe Lopes. (1961). *A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

SILVA, José António, coord. (1990). *A Indústria na Região Oeste*. Centro Interdisciplinar de Estudos Económicos.

SILVA, Manuel Carlos. (1997). *Resistir e Adaptar-se. Constrangimentos e estratégias camponesas no Noroeste de Portugal*. Porto, Edições Afrontamento.

SILVA, Maria Helena. (1954). *O Cesto. Estudo Linguístico, Etnográfico e Folclórico.* Dissertação de Licenciatura em Filologia Românica apresentada na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (doc. polic.).

SILVA, Maria Luísa de Alarcão e. (1994). "Uma Visão da Vitivinicultura Ribatejana na Segunda Metade do Século XIX". In: Actas do Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, pp.371-379.

SILVEIRA, Luís Espinha da. (1991). "Venda dos bens nacionais, estrutura da propriedade e estrutura social na região de Évora na primeira metade do século XIX". In: *Análise Social*, 112-113, pp.565-612.

SOURNIA, Jean-Charles; RUFFIE, Jacques. (1986). *As Epidemias na História do Homem*. Edições 70.

SOUSA, Adriano. (1952). *O Concelho de Leiria. Generalidades. Notas sobre a Importância Económica das culturas da Vinha, do Milho e da Oliveira*. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo do Instituto Superior de Agronomia (doc. polic.).

SOUSA, Antonieta. (2001). *Moinhos e Azenhas no rio Alcoa*. Alcobaça, ESDICA/ADEPA.

SOUSA, Cristina de Pina e; GOMES, Saul António. (1998). *Intimidade e Encanto. O Mosteiro Cisterciense de S.ta Maria de Cós (Alcobaça)*. Leiria, Edições Magno.

SOUSA, José Ribeiro de. (2004). *Cancioneiro de Entre Mar e Serra da Alta Estremadura*. C. Municipal de Leiria.

SOUSA, José. (1969). "A Oliveira na Heráldica Familiar Portuguesa". *Boletim da Junta Nacional do Azeite,* 78, pp.91-107.

SOUSA, Fernando. (1981). "O Rendimento das Ordens Religiosas em Portugal nos Finais do Antigo Regime". In: *Revista de História Económica e Social,* 7, Jan-Jun, pp.1-27.

TAVARES, José Pedro. (1999). *O "Claustro Sul" no Mosteiro de Alcobaça*. Relatório cb25 apresentado ao IPPAR (doc. polic.).

TAVARES, José Pedro. (2001). "Hidráulica. Linhas Gerais do Sistema Hidráulico Cisterciense de Alcobaça". In: MENDONÇA, Carlos, coord. *Roteiro Cultural da Região de Alcobaça. A Oeste da Serra dos Candeeiros*. Alcobaça, Câmara Municipal de Alcobaça, pp. 39-109.

TAVARES, José Pedro. (2001). " «Regresso a Alcobaça» – relação cidade rios". In*: IV Jornadas do Cepae – Espaços e Memórias,* pp.159-210.

TENGARRINHA, José Manuel. (1981). "*António de Oliveira Marreca".* In: Dicionário de História de Portugal, Vol.IV, pp.202-204.

TENGARRINHA, José Manuel. (1983). *Estudos de História Contemporânea de Portugal*. Lisboa, Editorial Caminho.

TENGARRINHA, José Manuel. (1994). *Movimentos Populares Agrários em Portugal I (1751-1807)*. Lisboa, Publicações Europa – América.

THOMPSON, Paul. (1986-1987). "A História Oral e o Historiador". In: *Boletim da Associação de Professores de História,* 2, pp.49-57.

TROCHET, Jean-René. (1993). "Techniques agricoles en France méditerrenéene à la fin du XVIIIè siècle et interpretation marxiste. Question de méthode ». In : RAMOS, Pilar Barraca de, coord., *Primeras Jornadas Internacionales sobre Tecnologia Agraria Tradicional,* pp.11-19.

VALENÇA, Licínio. (1928). "Um problema de hidráulica agrícola". In: Revista Agros, 7-8, pp.164-175.

VAQUINHAS, Irene; FONSECA, Fernando Taveira da. (1988). "Os Actos Notariais como Fonte para a História Económica e Social". In: LEAL, Maria José; Pereira, Miriam Halpern., coord., *Arquivo e Historiografia*. *Colóquio sobre as Fontes da História Contemporânea Portuguesa.* Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, pp.355-364.

VAQUINHAS, Irene. (1991). “Um espaço em transformação: a extensão da cultura do arroz nos campos do Mondego, 1856-88”. In: *Análise Social*, XXVI, 112-113, pp.689-703.

VAQUINHAS, Irene; NETO, Margarida Sobral. (1993). “Agricultura e mundo rural: tradicionalismos e inovações”. In: MATTOSO, José, dir., *História de Portugal*, Vol.V, pp.325-337.

VAQUINHAS, Irene. (1996). *Violência, Justiça e Sociedade Rural. Os campos de Coimbra, Montemor-o-Velho e Penacova de 1858 a 1918*. Porto, Edições Afrontamento.

VASCONCELOS, José Leite de. (1930).”Etnografia Geográfica. I – Coutos de Alcobaça”. In: *Biblos*, VI, pp.131-146.

VASCONCELOS, José Leite de. (1967). *Etnografia Portuguesa,* Vol. V. Lisboa, Imprensa Nacional -Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1975*a*). *Cancioneiro Popular Português,* Vol.I (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra.

VASCONCELOS, José Leite de. (1975*b*). *Etnografia Portuguesa,* Vol.VI. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1979). *Cancioneiro Popular Português,* Vol.II (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra.

VASCONCELOS, José Leite de. (1980). *Etnografia Portuguesa,* Vol. II Lisboa, Imprensa Nacional -Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1982). *Etnografia Portuguesa,* Vol.VIII. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1983). *Cancioneiro Popular Português,* Vol.III. (Coordenação de Maria Nunes Zaluar). Universidade de Coimbra.

VASCONCELOS, José Leite de. (1985). *Etnografia Portuguesa,* Vol.IX. Lisboa, Imprensa Nacional -Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1988*a*). *Etnografia Portuguesa,* Vol. X. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1988*b*). *As Religiões da Lusitânia*, Vol.I. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

VASCONCELOS, José Leite de. (1989). *As Religiões da Lusitânia*, Vol.III. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

VEIGA, José Nobre da. (1954). *Tanoaria e Vasilhame*. Lisboa, Livraria Sá da Costa.

VEIGA, Manuel Tavares da. (1906). "Moenda da azeitona, material e processo de esmagamento". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp.99-104.

VEIGA, Manuel Tavares da. (1906*b*). "Prensas para Azeite, material e processos de espremedura das massas da azeitona". In: *Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905,* Vol. II, pp. 105-114.

VELOSO, Francisco. (1953)." Da Cousa Pública. Baldios, Maninhos e Exploração Silvo-Pastoril em Comum" In: *Scientia Jurídica*, III, 10, pp.123-148.

VELOSO, Francisco. (1977). "A Oliveira no Direito Português". In: *Scientia Jurídica*, XXVI, 144-145, pp.140-177.

VERA, Reis. (1971). "O Meio Rural Português: o concelho de Alcobaça". In: *Geographica*, 27,pp.49-70.

VILHENA, Vasco de Magalhães. (1939). *Progresso – História Breve de uma Ideia*. Coimbra.

VILLA NOVA, Bernardo. (1941). *O Progresso Urbano da Vila de Alcobaça*. Lisboa, Imprensa Lucas.

VILLA NOVA, Bernardo. (1951). "Alcobaça e Arredores. Nota sobre o passado". In: *Boletim da Junta de Província da Estremadura*, XXVI-XXVII-XXVIII, pp.159-165.

VILLA NOVA, Bernardo. (1958). *Notas Etimológicas e outras sobre Alcobaça e a sua Região*. Alcobaça, Edição de Autor.

VILLA NOVA, Bernardo. (1959). *Figuras de Alcobaça e sua Região*, Vol.I. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

VILLA NOVA, Bernardo. (1960). *Figuras de Alcobaça e sua Região*, Vol.II. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

VILLA NOVA, Bernardo. (1961). *Figuras de Alcobaça e sua Região*, Vol.III. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

VILLA NOVA, Bernardo. (1962). *Mais Subsídios para a História de Alcobaça*. Alcobaça, Tipografia Alcobacense.

VILLA NOVA, Bernardo; VILLA NOVA, Silvino. (1976). *Subsídios para uma Bibliografia Alcobacense*. Alcobaça, Tipografia *Alcobacense.*

VILLA NOVA, Bernardo; VILLA NOVA, Silvino. (1995). *Breve História de Alcobaça*. Alcobaça, Edição de Autor.

VITERBO, Sousa. (1896). "Archeologia industrial Portuguesa. Os moinhos". In: *O Archeólogo Português*, II, 8-9, pp.193-204.

VITERBO, Sousa. (1899-1903). "As Candeias na Indústria e nas Tradições Populares Portuguesas". In: *Portugália*, I, 1-4, pp.858-886.

VITERBO, Sousa. (1913). "As Candeias na Religião, nas Tradições Populares e na Indústria". In: *Lusitana*, XVI, 1-2, pp.41-80.

VRIE, Jean de. (1983). *A Economia da Europa numa Época de Crise (1600-1750)*. Lisboa, Publicações D. Quixote.

WATEAU, Fabianne. (2000). *Conflitos e Água de Rega*. *Ensaio sobre a organização social no vale de Melgaço*. Dissertação de Doutoramento em Etnologia apresentada na Universidade de Nanterre. Lisboa, Publicações D. Quixote.

Wolff, Philippe. (1988). *Outono da Idade Média ou Primavera dos Novos Tempo?* Lisboa, Edições Setenta.

Índice dos Quadros

Índice de Mapas

[11]Para a elaboração deste mapa utilizámos informação da carta 7 do estudo monográfico "A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros".

Índice dos Desenhos

Índice das Fotografias

Índice Analítico

Índice Geral

Volume I

Volume II